叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 农场里的牛肉屠宰、分割、(beef Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000001

2. 农场里的牛肉屠宰、分割、(beef Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000002

3. 农场里的牛肉屠宰、分割、(beef Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

农场里的牛肉屠宰、分割、(Beef Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[biːf] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ðiː] [fɑːm]
BEEF **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **Preserving** **,** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm**
牛肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场

农场牛肉的屠宰、切割、保存和烹饪

[ju'naɪtɪd] [steɪts]
UNITED **STATES**
团结的 各州

美国

[dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]
DEPARTMENT **OF**
部门 的

部门

['ægrɪkʌltʃə(r)] ['fɑːrmərz]
AGRICULTURE **FARMERS**
农业 农民

农业农民

- ['bʊlətɪn]
' **BULLETIN**
- 公告

'公告

['nʌmbə(r)] - [prɪ'peəd] [baɪ]
NUMBER **2263** **PREPARED** **BY**
数字 - 准备 经过

第 2263 号文件由.....编制

[ˌægrɪ'kʌltʃərəl]
AGRICULTURAL
农业

农业

[rɪ'sɜːtʃ]
RESEARCH
研究

研究

['sɜːvɪs]
SERVICE
服务

服务

[prɪ'kɔːʃ(ə)n]
PRECAUTION
预防

预防

[ðə; ði] ['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ækt] [rɪ'kwaɪəz] [ðæt] [ɔːl] [miːt] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [səʊld] [ɔː(r)]

The	Federal	Meat	Inspection	Act	requires	that	all	meat	which	is	to	be	sold	or
这	联邦	肉	检查	行为	需要	那	全部	肉	哪个	是	到	是	卖	或者

['treɪdɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['hjuːmən] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [mʌst; məst] [biː; bi] ['slɔːtəd] ['ʌndə(r)] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ɪn] [æn; ən]

traded	for	human	consumption	must	be	slaughtered	under	inspection	in	an
交易	为了	人类	消耗	必须	是	屠杀	在下面	检查	在	一个

[ə'pruːvd] [fə'sɪləti] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [ˌsuːpə'vɪʒ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [steɪt] [ɔː(r)] ['juː'ɛsˌdiː'eɪ] [miːt] [ɪn'spektə(r)] .

approved	facility	under	the	supervision	of	a	State	or	USDA	meat	inspector	.
得到正式认可的	设施	在下面	这	监督	的	一个	状态	或者	美国农业部	肉	检查员	.

《联邦肉类检验法》规定，所有出售或交易供人类食用的肉类都必须在经批准的设施中，在州或美国农业部肉类检验员的监督下进行屠宰。

[ə; eɪ] ['pɜːs(ə)n] [kæn; kən] ['slɔːtə(r)] [hɪz; ɪz] ['ænɪmlz] [ˌaʊt'saɪd] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [fə'sɪləti] ['əʊnli] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [baɪ]

A	person	can	slaughter	his	animals	outside	such	a	facility	only	for	use	by
一个	人	能	屠宰	他的	动物	外部	这样的	一个	设施	仅有的	为了	使用	经过

[hɪm'self] ,

himself	,
他自己	,

一个人可以在这样的场所之外宰杀牲畜，但仅限供自己食用。

['membəz] [ɒv; əv] [hɪz; ɪz] ['haʊshəʊld] , [ænd; ənd] [hɪz; ɪz] [ˌnɑːn'peɪɪŋ] [gests] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪiːz] .

members	of	his	household	,	and	his	nonpaying	guests	and	employees	.
成员	的	他的	家庭	,	和	他的	不付款	客人	和	雇员	.

他的家庭成员，以及他的不付钱的客人和雇员。

[hiː; hi] [ɪz] [nɒt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [sel] ['eni] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .

He	is	not	allowed	to	sell	any	portion	of	the	carcass	.
他	是	不是	允许	到	卖	任何	部分	的	这	尸体	.

他不准出售尸体的任何部分。

[fɔː(r); fə(r)] [mɔː(r)] ['diːteɪlz] [ə'baʊt] [ðiːz] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,

For	more	details	about	these	regulations	,
为了	更多的	细节	关于	这些	法规	,

有关这些规定的更多详情，

[kən'sʌlt] [jɔː(r); jə(r)] ['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n] ['eɪdʒənt] [ɔː(r)] [raɪt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ænd; ənd] [plɑːnt]

consult	your	county	extension	agent	or	write	to	the	Animal	and	Plant
咨询	你的	县	扩大	代理人	或者	写	到	这	动物	和	植物

[helθ] [ɪn'spekʃ(ə)n] ['sɜːvɪs] ,

Health	Inspection	Service	,
健康	检查	服务	,

请咨询您所在县的推广代理人或写信给动植物卫生检验局。

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] ['ægrɪkʌltʃə(r)] , ['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .

United	States	Department	of	Agriculture	,	Washington	,	D	.	C	.	20250	.
团结的	各州	部门	的	农业	,	华盛顿	,	D	.	C	.	-	.

美国农业部，华盛顿特区 20250。

['kɒntents]

CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]

PAGE
页

页

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [keə(r)] [ɒv; əv] ['ænɪm(ə)l] [bɪ'fɔː(r)] ['slɔːtə(r)] [wʌn]

Selection	and	care	of	animal	before	slaughter	1
选择	和	关心	的	动物	前	屠宰	1

屠宰前动物的选择和照料 1

[prɪ'peərɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)] [ˌtu:'tu:]
Preparing **for** **slaughter** **2**
准备 为了 屠宰 2

准备宰杀 2

['slɔ:tə(r)] [sɪks]
Slaughter **6**
屠宰 6

屠杀 6

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] -
Chilling **the** **carcass** **35**
令人不寒而栗 这 尸体 -

将尸体冷却 35

['kʌtɪŋ] -
Cutting **37**
切割 -

切割 37

['fri:zɪŋ] [ænd; ənd]['frəʊz(ə)n] ['stɔ:rɪdʒ] -
Freezing **and** **frozen** **storage** **59**
冷冻 和 冷冻 贮存 -

冷冻和冷冻储存 59

['fɜ:ðə(r)] ['prəʊsesɪŋ] -
Further **processing** **59**
更远 加工 -

进一步处理 59

[mi:t] ['kʊkəri] -
Meat **cookery** **65**
肉 烹饪 -

肉类烹饪 65

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ˌsju:pə'si:dz] ['fɑ:rmərz] - ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - , “ ['slɔ:tərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd]
This **bulletin** **supersedes** **Farmers** **'** **Bulletin** **No** **.** **2209** **,** **“** **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **and**
这 公告 取代 农民 - 公告 不 . - , “ 屠宰 , 切割 , 和
['prəʊsesɪŋ] [bi:f] [ɒn][ðə; ði] [fɑ:m] .
Processing **Beef** **on** **the** **Farm** **.**
加工 牛肉 在 这 农场 .

本公告取代了第 2209 号农民公告“农场牛肉的屠宰、切割和加工”。

” [dɪ'pɑ:tmənt] [ˌpʌblɪ'keɪʃnz] [kən'teɪn] ['pʌblɪk] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] .
” **Department** **publications** **contain** **public** **information** **.**
” 部门 出版物 包含 民众 信息 .

部门出版物包含公共信息。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] ['kɔpi,raitid] [ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] [ˌri:prə'dju:st] [ɪn] [həʊl] [ɔ:(r)][ɪn] [pɑ:t] [wɪð] [ɔ:(r)]
They **are** **not** **copyrighted** **and** **may** **be** **reproduced** **in** **whole** **or** **in** **part** **with** **or**
他们 是 不是 版权所有 和 可能 是 复制品 在 所有的 或者 在 部分 和 或者
[wɪ'ðaʊt] ['kredɪt] .
without **credit** **.**
没有 信用 .

这些内容不受版权保护，可以全部或部分复制，无论是否注明出处。

['wɒʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . ['ɪʃu:d] — -
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **Issued** **—** **1977**
华盛顿 , D . C . 发布 — -

华盛顿特区，1977年发行

[biːf] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] ,
BEEF **SLAUGHTERING** **,** **CUTTING** **,**
牛肉 屠宰 , 切割 ,

牛肉屠宰、切割

[prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn]
PRESERVING **,** **AND** **COOKING** **ON**
保存 , 和 烹饪 在

保存和烹饪

[ðə; ði]
THE
这

这

[fɑːm]
FARM
农场

农场

[baɪ][eɪtʃ] . ['rʌsəl] [krɒs] , [wʌn][iː] . ['kɜːtis] [griːn] , [ˌtuː'tuː] ['wɪljəm] [ɑː(r)] . [dʒəunz] , [θriː]
By **H** **.** **Russell** **Cross** **,** **1** **E** **.** **Curtis** **Green** **,** **2** **William** **R** **.** **Jones** **,** **3**
经过 H . 罗素 叉 , 1 E . 柯蒂斯 绿色的 , 2 威廉 拉 . 琼斯 , 3

作者：H. Russell Cross、E. Curtis Green、William R. Jones、

['rɒdʒə(r)][el] . [west] , [fɔːr][ænd; ənd] ['æntəni] ['dʌbljuː] . Kotula5 (['fəutəgræfs] [baɪ] ['dɒnld] [keɪ] .
Roger **L** **.** **West** **,** **4** **and** **Anthony** **W** **.** **Kotula5** **(** **Photographs** **by** **Donald** **K** **.**
罗杰 L . 西方 , 4 和 安东尼 W . Kotula5 (照片 经过 唐纳德 K .
Rough6 [ænd; ənd] ['teri] [keɪ] . -)
Rough6 **and** **Terry** **K** **.** **O'Driscoll7** **)**
Rough6 和 特里 K . -)

Roger L. West, 4 和 Anthony W. Kotula5（照片由 Donald K. Rough6 和 Terry K. O'Driscoll7 拍摄）

[wʌn] , [faɪv] , [sɪks] [miːt] ['saɪəns] [rɪ'sɜːtʃ] [lə'bɒrətri] , [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [rɪ'sɜːtʃ] ['sɜːvɪs] , ['beltsvil] ,
1 **,** **5** **,** **6** **Meat** **Science** **Research** **Laboratory** **,** **Agricultural** **Research** **Service** **,** **Beltsville** **,**
1 , 5 , 6 肉 科学 研究 实验室 , 农业 研究 服务 , 贝尔茨维尔 ,
[ˌem 'diː] . - .
Md **.** **20705** **.**
马里兰州 . - .

1、5、6 肉类科学研究实验室，农业研究服务处，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[ˌtuː'tuː] [ˌstændədaɪ'zeɪʃn] [brɑːntʃ] , ['laɪvstɒk] [dɪ'vɪʒ(ə)n] , [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['mɑːkɪtɪŋ] ['sɜːvɪs] ,
2 **Standardization** **Branch** **,** **Livestock** **Division** **,** **Agricultural** **Marketing** **Service** **,**
2 标准化 分支 , 家畜 分配 , 农业 营销 服务 ,
['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
华盛顿 , D . C . - .

2 标准化处，畜牧部，农业市场服务处，华盛顿特区 20250。

[θriː]['prez(ə)nt] [ə'dres] : [kəʊ'ɒpərətɪv] [ɪk'stenʃ(ə)n] ['sɜːvɪs] , ['ɔːbən] [ˌjuːnɪ'vɜːsəti] , ['ɔːbən] , ['eɪlə] .
3 **Present** **address** **:** **Cooperative** **Extension** **Service** **,** **Auburn** **University** **,** **Auburn** **,** **Ala** **.**
3 展示 地址 : 合作社 扩大 服务 , 奥本 大学 , 奥本 , 翼 .
- .
36830 **.**
- .

现地址：奥本大学合作推广服务处，阿拉巴马州奥本市，36830。

[ɪm'plɔɪd] [æt; ət] [ˌpensl'veɪniə] [steɪt] [ˌjuːnɪ'vɜːsəti] , [ˌjuːnɪ'vɜːsəti] [pɑːk] , [pɑː] . , [wen] [wɜːk]
Employed **at** **Pennsylvania** **State** **University** **,** **University** **Park** **,** **Pa** **.** **,** **when** **work**
受雇 在 宾夕法尼亚州 状态 大学 , 大学 公园 , 宾夕法尼亚州 . , 什么时候 工作
[wɒz; wəz] [ɪ'nɪʃɪeɪtɪd] .
was **initiated** **.**
曾是 启动 .

工作开始时，受雇于宾夕法尼亚州立大学（位于宾夕法尼亚州大学城）。

[fɔːr] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] ['saɪəns] , [ˌjuːnɪ'vɜːsəti][ɒv; əv] ['flɒrɪdə] , ['geɪnesvɪl] , [flɑː] . -
4 **Department** **of** **Animal** **Science** **,** **University** **of** **Florida** **,** **Gainesville** **,** **Fla** **.** **32611**
4 部门 的 动物 科学 , 大学 的 佛罗里达 , 盖恩斯维尔 , 佛罗里达州 . -
.
:
.

4 佛罗里达大学动物科学系，盖恩斯维尔，佛罗里达州 32611。

['sɛvən] ['beltsvɪl] [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [rɪ'sɜːtʃ] ['sentə(r)] , [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [rɪ'sɜːtʃ] ['sɜːvɪs] , ['beltsvɪl] ,
7 **Beltsville** **Agricultural** **Research** **Center** **,** **Agricultural** **Research** **Service** **,** **Beltsville** **,**
7 贝尔茨维尔 农业 研究 中心 , 农业 研究 服务 , 贝尔茨维尔 ,
[ˌem 'diː] . - .
Md **.** **20705** **.**
马里兰州 . - .

7 贝尔茨维尔农业研究中心，农业研究服务处，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] [bɪ'fɔː(r)] ['slɔːtə(r)]
SELECTION **AND** **CARE** **OF** **ANIMAL** **BEFORE** **SLAUGHTER**
选择 和 关心 的 动物 前 屠宰

屠宰前动物的选择和照料

['sevrəl] ['fæktəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'sɪdəd] [bɪ'fɔː(r)] ['slɔːtərɪŋ] [ə; eɪ] [biːf] ['ænɪm(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [həʊm]
Several **factors** **should** **be** **considered** **before** **slaughtering** **a** **beef** **animal** **for** **home**
一些 因素 应该 是 经过考虑的 前 屠宰 一个 牛肉 动物 为了 家
[kən'sʌmpʃ(ə)n] .
consumption **.**
消耗 .

宰杀牛供家庭食用前应考虑以下几个因素。

[ðə; ði][məʊst][ɪm'pɔːt(ə)nt] [kənˌsɪdə'reɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] [helθ] , [kaɪnd][ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] ([kɑːf] , [stɪə(r)] , [ɔː(r)]
The **most** **important** **considerations** **are** **health** **,** **kind** **of** **animal** **(** **calf** **,** **steer** **,** **or**
这 最多 重要的 考虑因素 是 健康 , 种类 的 动物 (小牛 , 转向 , 或者
['hefə(r)][ɔː(r)] [kaʊ]) ,
heifer **or** **cow** **)** **,**
小母牛 或者 奶牛) ,

最重要的考虑因素是健康状况、动物种类（小牛、阉牛、母牛或育成牛），

[ɪk'spektɪd] [miːt] [jiːld] , [ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['preɪə(r)][tuː; tə] ['slɔːtə(r)] .
expected **meat** **yield** **,** **and** **care** **of** **the** **animal** **prior** **to** **slaughter** **.**
预期的 肉 屈服 , 和 关心 的 这 动物 事先的 到 屠宰 .

预期肉产量，以及屠宰前对动物的照料。

[helθ]
Health
健康

健康

[wʌn] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [keə(r)] [ðæt] [æn; ən] [ʌn'helθi] ['ænɪm(ə)l][ɪz][nɒt] [sɪ'lektɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)] .
One **should** **take** **care** **that** **an** **unhealthy** **animal** **is** **not** **selected** **for** **slaughter** **.**
一 应该 拿 关心 那 一个 不良 动物 是 不是 已选 为了 屠宰 .

应该注意不要挑选不健康的动物进行屠宰。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv][sɪ'lekʃ(ə)n] , [lʊk] [fɔ:(r); fə(r)][saɪnz][ɒv; əv] ['sɪknəs] [sʌtʃ] [æz; əz]['fi:və(r)] ,

At	the	time	of	selection	,	look	for	signs	of	sickness	such	as	fever	,
在	这	时间	的	选择	,	看	为了	标志	的	疾病	这样的	作为	发烧	,

在挑选时，要注意观察是否有发烧等疾病症状。

[ɪn'kri:st] ['bri:ðɪŋ] [reɪt] , [ænd; ənd] [ˌdaɪə'rɪə] .

increased	breathing	rate	,	and	diarrhea	.
增加	呼吸	速度	,	和	腹泻	.

呼吸频率加快，并伴有腹泻。

['ænɪmlz] [sə'spektɪd] [ɒv; əv] ['bi:ɪŋ] [ʌn'helθi] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['tri:tɪd] [baɪ][ə; eɪ][ˌvetərɪ'neərɪən][ʌn'tɪl]

Animals	suspected	of	being	unhealthy	should	be	treated	by	a	veterinarian	until
动物	怀疑	的	存在	不良	应该	是	治疗	经过	一个	兽医	直到

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [rɪ'tɜ:nd] [tu:; tə][ə; eɪ] ['helθi] [steɪt] .

the	animal	is	returned	to	a	healthy	state	.
这	动物	是	返回	到	一个	健康	状态	.

怀疑动物不健康时，应由兽医进行治疗，直至动物恢复健康状态。

['ænɪm(ə)l][keə(r)]

Animal	Care
动物	关心

动物护理

[tu:; tə][əb'teɪn] [haɪ] - ['kwɒlətɪ] [mi:t] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɔ:t(ə)nt][tu:; tə]['eksəsaɪz]['prɒpə(r)][keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

To	obtain	high	-	quality	meat	,	it	is	important	to	exercise	proper	care	of	the
到	获得	高的	-	质量	肉	,	它	是	重要的	到	锻炼	恰当的	关心	的	这

['ænɪm(ə)l]['praɪə(r)][tu:; tə] ['slɔ:tə(r)] .

animal	prior	to	slaughter	.
动物	事先的	到	屠宰	.

为了获得优质肉类，在屠宰前对动物进行适当的照料非常重要。

[pen][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [kli:n] , [draɪ] [pleɪs] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔ:(r)] ['slɔ:tərɪŋ] .

Pen	the	animal	in	a	clean	,	dry	place	the	day	before	slaughtering	.
笔	这	动物	在	一个	干净的	,	干燥	地方	这	天	前	屠宰	.

宰杀前一天，将动物圈养在干净干燥的地方。

[rɪ'strɪkt] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][frɒm; frəm] [fi:d] - ['aʊəz] ['praɪə(r)][tu:; tə] ['slɔ:tə(r)] ,

Restrict	the	animal	from	feed	24	hours	prior	to	slaughter	,
限制	这	动物	从	喂养	-	小时	事先的	到	屠宰	,

屠宰前24小时禁止动物进食。

[bʌt; bət][prə'vaɪd] ['ækses] [tu:; tə]['wɔ:tə(r)][æt; ət][ɔ:l] [taɪmz] .

but	provide	access	to	water	at	all	times	.
但	提供	使用权	到	水	在	全部	时代	.

但要确保随时都能获得水源。

[ðə; ði] ['slɔ:tə(r)] [ɒv; əv][hɒt] , [ɪk'saɪtɪd] ['ænɪmlz] [ɪn'kri:sɪz; 'ɪŋkri:sɪz][ðə; ði][rɪsk][ɒv; əv] ['sɪknəs] , ['ɪndʒəri] ,

The	slaughter	of	hot	,	excited	animals	increases	the	risk	of	sickness	,	injury	,
这	屠宰	的	热的	,	兴奋的	动物	增加	这	风险	的	疾病	,	受伤	,

[ænd; ənd][dɑ:k] [mi:t] .

and	dark	meat	.
和	黑暗的	肉	.

宰杀处于发热、兴奋状态的动物会增加患病、受伤和肉质发黑的风险。

['ænɪm(ə)l] [taɪp]

Animal	Type
动物	类型

动物类型

[ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv]['ænɪm(ə)l][wʌn] [sɪ'lekts] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)] [wɪl] [dɪ'pend] [ɒn][ɪts] ['ʌltɪmət] [ju:z] .

The	kind	of	animal	one	selects	for	slaughter	will	depend	on	its	ultimate	use	.
这	种类	的	动物	一	选择	为了	屠宰	将要	依赖	在	它是	最终的	使用	.

选择哪种动物进行屠宰取决于其最终用途。

[fɔː(r); fə(r)] [miːt] ['sɪmələ(r)][tuː; tə][juː] . [es] . [tʃɔɪs] [ɪn] ['pælətəbəlɪti] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə] [sɪ'lekt]
For **meat** **similar** **to** **U** **.** **S** **.** **Choice** **in** **palatability** **it** **is** **necessary** **to** **select**
为了 肉 相似的 到 U . S . 选择 在 适口性 它 是 必要的 到 选择
[ə; eɪ][wʌn] ,
a **1** **,**
一个 1 ,

对于口感与美国特选级肉类相似的肉类，需要选择 1 号。

- [tuː; tə][wʌn] , - - [paʊnd] [stɪə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ] - [tuː; tə][wʌn] ,
000 **to** **1** **,** **200** **-** **pound** **steer** **or** **a** **900** **to** **1** **,**
- 到 1 , - - 磅 转向 或者 一个 - 到 1 ,

000 到 1，200 磅重的牛或 900 到 1，

- - [paʊnd] ['hefə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [ɒn] [fʊl] [fiːd] [fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] - [deɪz] .
000 **-** **pound** **heifer** **that** **has** **been** **on** **full** **feed** **for** **at** **least** **150** **days** **.**
- - 磅 小母牛 那 有 到过 在 满的 喂养 为了 在 至少 - 天 .

一头体重 000 磅的小母牛，已经连续饲喂至少 150 天。

[ðə; ðɪ][taɪm][ɒn] [fiːd] ['ɪnfluənsɪz] ['pælətəbəlɪti] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ðɪ][fæt]['kɒntent][ɪn][ðə; ðɪ] [liːn] .
The **time** **on** **feed** **influences** **palatability** **because** **of** **the** **fat** **content** **in** **the** **lean** **.**
这 时间 在 喂养 影响 适口性 因为 的 这 胖的 内容 在 这 倾斜 .

饲喂时间会影响瘦肉的适口性，因为瘦肉中含有脂肪。

[ʌn'fɔːtʃənətli] , [æz; əz][məʊst] ['ænɪmlz] [dɪ'pɒzɪt] [fæt][ɪn][ðə; ðɪ]['mʌs(ə)l] , [ðeɪ] ['ɔːlsəʊ] [dɪ'pɒzɪt] [fæt]
Unfortunately **,** **as** **most** **animals** **deposit** **fat** **in** **the** **muscle** **,** **they** **also** **deposit** **fat**
很遗憾 , 作为 最多 动物 订金 胖的 在 这 肌肉 , 他们 还 订金 胖的
[ə'raʊnd] [ðə; ðɪ]['mʌs(ə)l] .
around **the** **muscle** **.**
大约 这 肌肉 .

不幸的是，由于大多数动物将脂肪储存在肌肉中，它们也会在肌肉周围储存脂肪。

[mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][ˌaʊt'saɪd][fæt][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [trɪmd] [ɒf] ['djʊərɪŋ] ['kʌtɪŋ] .
Much **of** **the** **outside** **fat** **is** **usually** **trimmed** **off** **during** **cutting** **.**
很多 的 这 外部 胖的 是 通常 修剪过的 离开 期间 切割 .

切割时通常会去除大部分外部脂肪。

[ɪf] [miːt] [wɪð] [les] [weɪst] [fæt][ɪz][dɪ'zaɪəd] ,
If **meat** **with** **less** **waste** **fat** **is** **desired** **,**
如果 肉 和 较少的 浪费 胖的 是 想要的 ,

如果想要减少肉类中的多余脂肪，

[ə; eɪ][stɪə(r)][ɔː(r)]['hefə(r)] [fed] [ɒn] ['fɒrɪdʒ] [tuː; tə] - [tuː; tə] - [paʊndz] [wɪl] [biː; bi]['suːtəb(ə)l] .
a **steer** **or** **heifer** **fed** **on** **forage** **to** **800** **to** **900** **pounds** **will** **be** **suitable** **.**
一个 转向 或者 小母牛 美联储 在 饲料 到 - 到 - 磅 将要 是 合适的 .

体重达到 800 至 900 磅的以牧草为食的阉牛或母牛是合适的。

[ɪf] [ðə; ðɪ]['ænɪməlz][eɪdʒ][ɪz] [les] [ðæn; ðən] - [tuː; tə] - [mʌnθs] ,
If **the** **animal's** **age** **is** **less** **than** **17** **to** **18** **months** **,**
如果 这 动物 年龄 是 较少的 比 - 到 - 几个月 ,

如果动物的年龄小于17至18个月，

[ðə; ðɪ] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] [kʊkt] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['relətɪvli] ['tendə(r)] .
the **properly** **prepared** **cooked** **meat** **should** **be** **relatively** **tender** **.**
这 适当地 准备 煮熟 肉 应该 是 相对地 投标 .

烹制得当的肉应该比较嫩。

['jɪəlɪŋ] [dʒʌst] [ɒf] [ðə; ðɪ] [kaʊ] [wɪð] [pə'hæps] [ə; eɪ] [ʃɔːt] ['pɪəriəd][ɒn] [grɑːs] , [weɪɪŋ] - [tuː; tə]
Yearlings **just** **off** **the** **cow** **with** **perhaps** **a** **short** **period** **on** **grass** **,** **weighing** **400** **to**
一岁马 只是 离开 这 奶牛 和 也许 一个 短的 时期 在 草 , 称重 - 到
- [paʊndz] ,
600 **pounds** **,**
- 磅 ,

刚从母牛身边断奶，可能只在草地上待过很短一段时间的幼牛，体重在400到600磅之间。

[wɪl] [prə'djuːs] [miːt] [ləʊ] [ɪn] [fæt] .
will produce meat low in fat .
将要 生产 肉 低的 在 胖的 .

将生产出低脂肪肉。

[ðɪs] [miːt] [wɪl] [biː; bi] [les] ['fleɪvəfʊl] [ðæn; ðən] [miːt] [frɒm; frəm] [greɪn] - [fed] ['ænɪmlz] [bʌt; bət] [ʃʊd; ʃəd]
This meat will be less flavorful than meat from grain - fed animals but should
这 肉 将要 是 较少的 美味的 比 肉 从 粮食 - 美联储 动物 但 应该
[biː; bi] [ək'septəbli] ['tendə(r)] .
be acceptably tender .
是 可以接受 投标 .

这种肉的味道会比谷饲动物的肉差一些，但口感应该还算嫩。

['meni] [p'ɜːsənz] [huː] ['slɔːtə(r)] [ɒn] [ðə; ðɪ] [fɑːm] [ɪk'spekt] [ðə; ðɪ] [miːt] [frɒm; frəm] [æn; ən] - - [paʊnd]
Many persons who slaughter on the farm expect the meat from an 800 - pound
许多 人 WHO 屠宰 在 这 农场 预计 这 肉 从 一个 - - 磅
['fɒrɪdʒ] - [fed] [stɪə(r)] [tuː; tə] [teɪst] [laɪk] [juː] . [es] . [tʃɔɪs] [ɔː(r)] [praɪm] .
forage - fed steer to taste like U . S . Choice or Prime .
饲料 - 美联储 转向 到 品尝 喜欢 U . S . 选择 或者 主要的 .

许多在农场屠宰牲畜的人都希望一头 800 磅重的草饲牛的肉能达到美国特选级或顶级肉的口感。

[miːt] [jiːld]
Meat Yield
肉 屈服

肉产量

[wel] - [fed] [stɪrz] [frɒm; frəm] [məʊst] [biːf] [briːdz] [jiːld] [ə; eɪ] [drest] ['kɑːkəs] [weɪɪŋ]
Well - fed steers from most beef breeds yield a dressed carcass weighing
出色地 - 美联储 牛 从 最多 牛肉 品种 屈服 一个 穿着 尸体 称重
[ə'prɒksɪmətli] - [pə'sent] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['ænɪməlz] [lɪv; laɪv] [weɪt] .
approximately 60 percent of the animal's live weight .
大约 - 百分比 的 这 动物 居住 重量 .

大多数肉牛品种的育肥牛，屠宰后的胴体重量约为其活重的 60%。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪg'zɑːmp(ə)l] , [ə; eɪ] [wʌn] , - - [paʊnd] [lɪv; laɪv] [stɪə(r)] [jiːldz] [ə; eɪ] - - [paʊnd] ['kɑːkəs] .
For example , a 1 , 000 - pound live steer yields a 600 - pound carcass .
为了 例子 , 一个 1 , - - 磅 居住 转向 产量 一个 - - 磅 尸体 .

例如，一头 1000 磅重的活牛可以产出 600 磅重的胴体。

[jiːldz] [wɪl] ['veəri] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['fiːdɪŋ] ['ræʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] [ɒn]
Yields will vary according to the feeding ration and the length of time on
产量 将要 各不相同 根据 到 这 喂养 配给 和 这 长度 的 时间 在
[fiːd] .
feed .
喂养 .

产量会根据饲喂比例和饲喂时间的长短而有所不同。

['kʌtɪŋ] ['lɒsɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] ['kɑːkəs] , [sʌtʃ] [æz; əz] [bəʊn] [ɔː(r)] [fæt] [trɪm] ,
Cutting losses from the carcass , such as bone or fat trim ,
切割 损失 从 这 尸体 , 这样的 作为 骨 或者 胖的 修剪 ,

减少胴体损耗，例如剔除骨头或脂肪。

['veəri] [frɒm; frəm] - [tuː; tə] - [pə'sent] [ɔː(r)] [mɔː(r)] .
vary from 20 to 30 percent or more .
各不相同 从 - 到 - 百分比 或者 更多的 .

差异在 20% 到 30% 甚至更高。

[wɪð] [ə; eɪ] - - [pə'sent] ['kʌtɪŋ] [lɒs] , [wɪtʃ] [ɪz] [nɒt] [ʌn'juːʒuəl] ,
With a 25 - percent cutting loss , which is not unusual ,
和 一个 - - 百分比 切割 损失 , 哪个 是 不是 异常 ,

切割损耗达到25%并不罕见，

[ə; eɪ] - - [paʊnd] ['kɑːkəs] [wʊd] [jiːld] [ə'prɒksɪmətli] - [paʊndz] [ɒv; əv]['juːzəb(ə)l] [miːt] [kʌts] .
a **600** **-** **pound** **carcass** **would** **yield** **approximately** **450** **pounds** **of** **usable** **meat** **cuts** **.**
一个 - - 磅 尸体 会 屈服 大约 - 磅 的 可用 肉 削减 .

一具 600 磅重的胴体大约可以产出 450 磅可用的肉块。

[ə; eɪ] [gʊd] [ruːl] [ɒv; əv] [θʌm] [fɔː(r); fə(r)] ['kɑːkəs] [biːf] [ɪz] - [pə'sent] [weɪst] ,
A **good** **rule** **of** **thumb** **for** **carcass** **beef** **is** **25** **percent** **waste** **,**
一个 好的 规则 的 拇指 为了 尸体 牛肉 是 - 百分比 浪费 ,

对于牛肉胴体而言，一个好的经验法则是损耗率约为25%。

- [pə'sent] [graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] [stjuː] [miːt] , - [pə'sent] [steɪks] , [ænd; ənd] - [pə'sent] [rəʊsts] .
25 **percent** **ground** **beef** **and** **stew** **meat** **,** **25** **percent** **steaks** **,** **and** **25** **percent** **roasts** **.**
- 百分比 地面 牛肉 和 炖 肉 , - 百分比 牛排 , 和 - 百分比 烤肉 .

25% 碎牛肉和炖肉，25% 牛排，25% 烤肉。

[ðʌs] [ə; eɪ][wʌn] , - - [paʊnd] [stɪə(r)] [wɪl] , [ɒn][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] , [jiːld] [ə'baʊt] - [paʊndz] [ɒv; əv]
Thus **a** **1** **,** **000** **-** **pound** **steer** **will** **,** **on** **the** **average** **,** **yield** **about** **450** **pounds** **of**
因此 一个 1 , - - 磅 转向 将要 , 在 这 平均的 , 屈服 关于 - 磅 的
['juːzəb(ə)l] [miːt] [kʌts] .
usable **meat** **cuts** **.**
可用 肉 削减 .

因此，一头 1000 磅重的牛平均可产出约 450 磅可用的肉块。

[ðɪs] ['fɪgə(r)][kæn; kən] ['iːzəli] [biː; bi][æz; əz] [haɪ] [æz; əz] - [paʊndz] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['ænɪm(ə)l] [wɪð]
This **figure** **can** **easily** **be** **as** **high** **as** **550** **pounds** **for** **an** **animal** **with**
这 数字 能 容易地 是 作为 高的 作为 - 磅 为了 一个 动物 和
['veri] ['lɪt(ə)l] [weɪst] [fæt][tuː; tə][æz; əz] [ləʊ] [æz; əz] - [paʊndz] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['ænɪm(ə)l] [wɪð]
very **little** **waste** **fat** **to** **as** **low** **as** **300** **pounds** **for** **an** **animal** **with**
非常 小的 浪费 胖的 到 作为 低的 作为 - 磅 为了 一个 动物 和
[ɪk'sesɪv] [weɪst] [fæt] .
excessive **waste** **fat** **.**
过多的 浪费 胖的 .

对于体内几乎没有脂肪的动物来说，这个数字很容易高达 550 磅；而对于体内脂肪过多的动物来说，这个数字可能低至 300 磅。

[prɪ'peərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)]
PREPARING **FOR** **SLAUGHTER**
准备 为了 屠宰

准备宰杀

['praɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [deɪ] [ɒv; əv] ['slɔːtə(r)] , [sɪ'lekt] [ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [saɪt] , [ə'kjuːmjəleɪt] [ɔːl]
Prior **to** **the** **day** **of** **slaughter** **,** **select** **the** **slaughter** **site** **,** **accumulate** **all**
事先的 到 这 天 的 屠宰 , 选择 这 屠宰 地点 , 积累 全部
[ɪ'kwɪpmənt] ,
equipment **,**
设备 ,

屠宰前一天，选定屠宰地点，准备好所有设备，

[prɪ'peə(r)][fɔː(r); fə(r)] [weɪst] [dɪ'spəʊz(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəsəri] ,
prepare **for** **waste** **disposal** **,** **and** **,** **if** **necessary** **,**
准备 为了 浪费 处理 , 和 , 如果 必要的 ,

做好废物处理准备，如有必要，

[meɪk] [ə'rendʒmənts] [wɪð] [ə; eɪ]['ləʊk(ə)l]['prəʊsesə(r)][ɔː(r)] [miːt] ['mɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd]
make **arrangements** **with** **a** **local** **processor** **or** **meat** **market** **for** **chilling** **and**
制作 安排 和 一个 当地的 处理器 或者 肉 市场 为了 令人不寒而栗 和
['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .
cutting **the** **carcass** **.**
切割 这 尸体 .

与当地加工厂或肉类市场安排冷藏和分割胴体事宜。

[ɪf] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [tʃɪld] [ænd; ənd][kʌt][ʌp] ,

If	you	plan	to	have	the	carcass	chilled	and	cut	up	,
如果	你	计划	到	有	这	尸体	冷藏	和	切	向上	,

如果你打算将动物尸体冷藏并分割，

[ə'rendʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [kən'sɜːnɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ænd; ənd][deɪ][ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]

arrangements	should	be	made	concerning	the	time	and	day	on	which	the	carcass
安排	应该	是	制成	有关	这	时间	和	天	在	哪个	这	尸体

[kæn; kən][biː; bi] [ək'septɪd] ,

can	be	accepted	,
能	是	公认	,

应就接收动物尸体的时间和日期作出安排。

[ðə; ði] ['tʃɑːd͡ʒɪz] , [ænd; ənd][spə'sɪfɪk] [ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd] ['ræpɪŋ]

the	charges	,	and	specific	instructions	for	chilling	,	cutting	,	and	wrapping
这	收费	,	和	具体的	指示	为了	令人不寒而栗	,	切割	,	和	包装

[ðə; ði] ['kɑːkəs] .

the	carcass	.
这	尸体	.

收费标准，以及冷藏、切割和包装胴体的具体说明。

[saɪt] [sɪ'lekʃ(ə)n]

Site	Selection
地点	选择

选址

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [saɪt][ɪz] [ɪk'striːmli] [ɪm'pɔːt(ə)nt] .

Selection	of	the	slaughter	site	is	extremely	important	.
选择	的	这	屠宰	地点	是	极其	重要的	.

屠宰地点的选择至关重要。

[ə; eɪ][saɪt] [wɪð] [kliːn] , ['rʌnɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪz][best] .

A	site	with	clean	,	running	water	is	best	.
一个	地点	和	干净的	,	跑步	水	是	最好的	.

最好选择有干净自来水的地方。

[ɪf] [ə; eɪ] [triː] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] ,

If	a	tree	is	to	be	used	,
如果	一个	树	是	到	是	用过的	,

如果要使用树木，

[ə; eɪ] ['helθi] [lɪm] [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)][ænd; ənd] - [tuː; tə] - [fiːt] [frɒm; frəm][ðə; ði]

a	healthy	limb	6	to	8	inches	in	diameter	and	12	to	15	feet	from	the
一个	健康	肢	6	到	8	英寸	在	直径	和	-	到	-	脚	从	这

[graʊnd] [ɪz] ['niːdɪd] .

ground	is	needed	.
地面	是	需要	.

需要一根直径 6 至 8 英寸、离地 12 至 15 英尺的健康树枝。

[ðɪs] [wɪl] [ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [lɪm] [wɪl] [nɒt] [breɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs]

This	will	ensure	that	the	limb	will	not	break	from	the	weight	of	the	carcass
这	将要	确保	那	这	肢	将要	不是	休息	从	这	重量	的	这	尸体

[ænd; ənd][ðə; ði] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi] ['fʊli] [ɪk'stendɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [graʊnd] [fɔː(r); fə(r)] ['vɪsərə]

and	the	carcass	can	be	fully	extended	from	the	ground	for	viscera
和	这	尸体	能	是	完全	扩展	从	这	地面	为了	内脏

[rɪ'muːv(ə)l][ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] .

removal	and	splitting	.
移动	和	分裂	.

这样可以确保肢体不会因尸体的重量而折断，并且可以将尸体完全从地面伸展开来，以便取出内脏和进行分割。

[ɪf] ['slɔ:tə(r)] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ][bɑ:n] ,
If slaughter is to be done in a barn ,
如果 屠宰 是 到 是 完毕 在 一个 谷仓 ,

如果屠宰要在畜棚里进行，

[bi:; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ə; eɪ] [strɒŋ] [bi:m] - [tu:; tə] - [fi:t] [frɒm; frəm][ðə; ði][flɔ:(r)][ɪz][ə'veɪləb(ə)l] .
be sure that a strong beam 12 to 15 feet from the floor is available .
是 当然 那 一个 强的 光束 - 到 - 脚 从 这 地面 是 可用的 .

确保有一根距离地面 12 至 15 英尺的坚固横梁。

[ðə; ði][flɔ:(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kli:n] [ænd; ənd] , ['prefrəbli] , ['kɒŋkri:t] .
The floor should be clean and , preferably , concrete .
这 地面 应该 是 干净的 和 , 最好 , 具体的 .

地面应干净，最好是水泥地面。

['ɑ:ftə(r)] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['slɔ:tə(r)] [saɪt] ,
After selection of the slaughter site ,
后 选择 的 这 屠宰 地点 ,

选定屠宰地点后，

[kli:n] [ʌp][ðə; ði]['eəriə][tu:; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] [li:vz] [ænd; ənd][dɜ:t][ɑ:(r); ə(r)][nɒt] [bləʊn] [ɒn][ðə; ði]
clean up the area to ensure that leaves and dirt are not blown on the
干净的 向上 这 区域 到 确保 那 树叶 和 污垢 是 不是 吹 在 这
['kɑ:kəs] ['djʊərɪŋ] ['slɔ:tə(r)] .
carcass during slaughter .
尸体 期间 屠宰 .

清理屠宰区域，确保宰杀过程中树叶和泥土不会被吹到动物尸体上。

[ɪf] [ðə; ði][saɪt][hæz; həz][ə; eɪ] ['wʊdn] [ɔ:(r)] ['kɒŋkri:t] [flɔ:(r)] ,
If the site has a wooden or concrete floor ,
如果 这 地点 有 一个 木制的 或者 具体的 地面 ,

如果场地地面是木质或水泥的，

[wɒʃ] [ðə; ði][flɔ:(r)][ænd; ənd][ɔ:l] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv][səʊp][ænd; ənd]['wɔ:tə(r)] .
wash the floor and all equipment with plenty of soap and water .
洗 这 地面 和 全部 设备 和 很多 的 肥皂 和 水 .

用大量肥皂和水清洗地板和所有设备。

[bi:; bi][ʃʊə(r)][tu:; tə] [rɪns] ['θʌrəli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]['sænɪˌtaɪzərz][dɪs'kʌlə(r)][ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [meɪ]
Be sure to rinse thoroughly because sanitizers discolor the meat and may
是 当然 到 冲洗 彻底 因为 消毒剂 变色 这 肉 和 可能
[kɔ:z] [ɒf] - ['fleɪvəz] .
cause off - flavors .
原因 离开 - 口味 .

务必彻底冲洗干净，因为消毒剂会使肉变色，并可能导致异味。

[ɪf] ['slɔ:tərɪŋ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [dʌn] [ˌaʊt'dɔ:z] [ju:z] [strɔ:] [tu:; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]['eəriə] [weə(r)] [ðə; ði]
If slaughtering is to be done outdoors use straw to cover the area where the
如果 屠宰 是 到 是 完毕 户外 使用 稻草 到 覆盖 这 区域 在哪里 这
['kɑ:kəs] [wɪl] [bi:; bi] [skɪnd] [ænd; ənd] [ɪ'vɪsəreɪtɪd] .
carcass will be skinned and eviscerated .
尸体 将要 是 去皮 和 被掏空 .

如果要在室外宰杀，请用稻草覆盖剥皮和取出内脏的区域。

[ðə; ði] ['weðə(r)] [ɒn][ðə; ði] [deɪ] [ɒv; əv] ['slɔ:tə(r)] [ʃʊd; ʃəd]['ɔ:lsəʊ][bi:; bi] [kən'sɪdəd] .
The weather on the day of slaughter should also be considered .
这 天气 在 这 天 的 屠宰 应该 还 是 经过考虑的 .

屠宰当日的天气也应考虑在内。

['djʊərɪŋ] [hɒt] ['weðə(r)] , ['slɔ:tə(r)] [ɪz] [best] [pə'fɔ:md] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] ['ɜ:li] ['mɔ:nɪŋ] [ɔ:(r)] [leɪt]

During	hot	weather	,	slaughter	is	best	performed	during	the	early	morning	or	late
期间	热的	天气	,	屠宰	是	最好的	执行	期间	这	早期的	早晨	或者	晚的

['i:vnɪŋ] ['aʊəz] .

evening	hours	.
晚上	小时	.

天气炎热时，最好在清晨或傍晚进行屠宰。

[sɪns] [æn; ən] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] ['pɜ:s(ə)n] [wɪl] [teɪk] [ˌtu:'tu:] [tu:; tə] [θri:] ['aʊəz] [tu:; tə] [kəm'pli:t] [ðə; ði]

Since	an	inexperienced	person	will	take	2	to	3	hours	to	complete	the
自从	一个	缺乏经验	人	将要	拿	2	到	3	小时	到	完全的	这

['slɔ:tə(r)] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] ,

slaughter	operation	,
屠宰	手术	,

由于缺乏经验的人需要2到3个小时才能完成屠宰作业，

[keə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['teɪkən] [tu:; tə] [prɪ'klu:d] [lɒŋ] [ɪk'spəʊʒə(r)] [tu:; tə] [haɪ] ['temprətʃər] .

care	should	be	taken	to	preclude	long	exposure	to	high	temperatures	.
关心	应该	是	已采取	到	排除	长的	接触	到	高的	温度	.

应注意避免长时间暴露于高温环境中。

['djʊərɪŋ] [kəʊld] ['weðə(r)] [ɒv; əv] [les] [ðæn; ðən] 35°F , ['slɔ:tə(r)] [kæn; kən] [bi:; bi] [dʌn] [æt; ət] ['eni] [taɪm]

During	cold	weather	of	less	than	35°F	,	slaughter	can	be	done	at	any	time
期间	寒冷的	天气	的	较少的	比	35°F	,	屠宰	能	是	完毕	在	任何	时间

,

,

,

在气温低于35华氏度（约2摄氏度）的寒冷天气下，屠宰可以随时进行。

[sɪns] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪəriə] [du:; də] [nɒt] [grəʊ] [æz; əz] ['ræpɪdli] [ɪn] [ə; eɪ] [kəʊld] [ɪn'vaɪrənmənt] .

since	spoilage	bacteria	do	not	grow	as	rapidly	in	a	cold	environment	.
自从	腐败	细菌	做	不是	生长	作为	快速	在	一个	寒冷的	环境	.

因为腐败细菌在寒冷环境中生长速度较慢。

['slɔ:tə(r)] ['djʊərɪŋ] [haɪ] [wɪndz; waɪndz] [wɪl] [rɪ'zʌlt] [ɪn] [dɜ:t] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [kən'tæmɪnənts] ['bi:ɪŋ]

Slaughter	during	high	winds	will	result	in	dirt	and	other	contaminants	being
屠宰	期间	高的	风	将要	结果	在	污垢	和	其他	污染物	存在

[bləʊn] ['ɒntə] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] .

blown	onto	the	carcass	.
吹	到	这	尸体	.

大风天气宰杀会导致灰尘和其他污染物被吹到动物尸体上。

[weɪst] [dɪ'spəʊz(ə)l]

Waste	Disposal
浪费	处理

废物处理

[ɔ:l] [weɪst] ['prɒdʌkts] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [dɪ'spəʊzd] [ɒv; əv] [ɪn] [ə; eɪ] ['sænət(ə)ri] ['mænə(r)] .

All	waste	products	should	be	disposed	of	in	a	sanitary	manner	.
全部	浪费	产品	应该	是	处置	的	在	一个	卫生	方式	.

所有废弃物都应以卫生方式处理。

[ɪf] [ðə; ði] [wɜ:k] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] [dʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['əʊpən] ,

If	the	work	is	to	be	done	in	the	open	,
如果	这	工作	是	到	是	完毕	在	这	打开	,

如果这项工作要在露天进行，

[wʌn][ʃʊd; ʃəd] [sɪ'lekt] [ə; eɪ][saɪt] [wɪð] [gʊd] ['dreɪnɪdʒ] [səʊ] [ðæt] [blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][kæn; kən][dreɪn]

one	should	select	a	site	with	good	drainage	so	that	blood	and	water	can	drain
一	应该	选择	一个	地点	和	好的	引流	所以	那	血	和	水	能	流走

[ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

away	from	the	carcass	.
离开	从	这	尸体	.

应该选择排水良好的地点，以便血液和水能够从尸体周围流走。

[blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][mʌst; məst][nɒt][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [pə'luːt] [ˌnɪə'baɪ] [striːmz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]

Blood	and	water	must	not	be	allowed	to	pollute	nearby	streams	or	other
血	和	水	必须	不是	是	允许	到	污染	附近	溪流	或者	其他

['wɔːtə(r)] [sə'plaɪz] .

water	supplies	.
水	补给品	.

血液和水绝不能污染附近的溪流或其他水源。

[dɪ'spəʊz(ə)l][ɒv; əv] ['vɪsərə] [ɪz]['ɒf(ə)n][ə; eɪ]['prɒbləm] .

Disposal	of	viscera	is	often	a	problem	.
处理	的	内脏	是	经常	一个	问题	.

内脏处理往往是个难题。

[ə'rendʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['ləʊk(ə)l]['prəʊsesə(r)][ɔː(r)] ['rendərɪŋ] [plɑːnt]

Arrangements	should	be	made	to	have	a	local	processor	or	rendering	plant
安排	应该	是	制成	到	有	一个	当地的	处理器	或者	渲染	植物

[pɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

pick	it	up	.
挑选	它	向上	.

应安排当地的加工商或动物加工厂来取货。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɒt]['pɒsəb(ə)l] ,

If	this	is	not	possible	,
如果	这	是	不是	可能的	,

如果这不可能，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['berɪd] [səʊ] [ðæt] [dɒgz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['ænɪmlz] ['kænɒt] [dɪg][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

it	should	be	buried	so	that	dogs	and	other	animals	cannot	dig	it	up	.
它	应该	是	埋葬	所以	那	狗	和	其他	动物	不能	挖	它	向上	.

应该把它埋起来，以免狗和其他动物把它挖出来。

[ðə; ði][haɪd][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt]['baɪˌprɒdʌkt][ɒv; əv]['kæt(ə)l][ænd; ənd] [ˌreprɪ'zents] [ə'baʊt]['sɛvən]

The	hide	is	a	very	important	byproduct	of	cattle	and	represents	about	7
这	隐藏	是	一个	非常	重要的	副产品	的	牛	和	代表	关于	7

[pə'sent] [ɒv; əv][ðə; ði][lɪv; laɪv] [weɪt] .

percent	of	the	live	weight	.
百分比	的	这	居住	重量	.

牛皮是牛非常重要的副产品，约占牛活重的7%。

['ɑːftə(r)][rɪ'muːv(ə)l] ,

After	removal	,
后	移动	,

移除后，

[spred] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [wɪð] [ðə; ði][heə(r)][saɪd] [daʊn] [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [gʊd]

spread	it	out	in	a	cool	place	with	the	hair	side	down	and	give	it	a	good
传播	它	出去	在	一个	凉爽的	地方	和	这	头发	边	向下	和	给	它	一个	好的

[ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [ɔː(r)] [sæk] [sɔːlt] .

application	of	ice	cream	or	sack	salt	.
应用	的	冰	奶油	或者	解雇	盐	.

将其平铺在阴凉处，毛发朝下，然后涂上冰淇淋或盐。

[ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔ:lt] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] [pə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] [haɪd] .

About	1	pound	of	salt	is	required	per	pound	of	hide	.
关于	1	磅	的	盐	是	必需的	每	磅	的	隐藏	.

每磅兽皮大约需要1磅盐。

[ðə; ði] [haɪd] [meɪ] [bi:; bi] [tænd] [ɔ:(r)] [səʊld] .

The	hide	may	be	tanned	or	sold	.
这	隐藏	可能	是	晒黑的	或者	卖	.

兽皮可以鞣制或出售。

['slɔ:tə(r)] [ɪ'kwɪpmənt]

Slaughter	Equipment
屠宰	设备

屠宰设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] , [bʌt; bət] ['sɜ:t(ə)n] ['aɪtəmz] [ɑ:(r); ə(r)]

Elaborate	and	expensive	equipment	is	not	necessary	,	but	certain	items	are
精心制作的	和	昂贵的	设备	是	不是	必要的	,	但	肯定	项目	是

[ɪ'senʃ(ə)l] ([fɪg] . [wʌn]) .

essential	(	fig	.	1	)	.
基本的	(	如图	.	1	)	.

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 1）。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['slɔ:tə(r)] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :

The	following	slaughter	equipment	is	recommended	:
这	下列的	屠宰	设备	是	受到推崇的	:

建议使用以下屠宰设备：

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4547
PN	-	-

PN-4547

['fɪgə(r)] [wʌn] . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)] .

Figure	1	.	—	Equipment	for	slaughter	.
数字	1	.	—	设备	为了	屠宰	.

图 1.—屠宰设备。

. - - ['kælɪbə(r)] ['raɪf(ə)l] [wɪð] [lɒŋ] ['kɑ:rtrɪdʒɪz] [ɔ:(r)] [lɒŋ] ['raɪf(ə)l] ['kɑ:rtrɪdʒɪz] .

.	22	-	caliber	rifle	with	long	cartridges	or	long	rifle	cartridges	.
.	-	-	口径	步枪	和	长的	墨盒	或者	长的	步枪	墨盒	.

.22口径步枪，使用长弹壳或长步枪弹。

[ʃɑ:p] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [stiːl] ([si:] [ðə; ði] ['sekʃ(ə)n] [ɒn] ['ʃɑ:rpənɪŋ] [naɪvz]) .

Sharp	skinning	knife	and	steel	(	see	the	section	on	sharpening	knives	)	.
锋利的	剥皮	刀	和	钢	(	看	这	部分	在	磨利	刀具	)	.

锋利的剥皮刀和磨刀棒（参见磨刀部分）。

[blɒk] [ænd; ənd] ['tæk(ə)l] [ɔ:(r)] [tʃeɪn] [hɔɪst] — [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [æt; ət] [li:st] [ə; eɪ] ¾ [ɔ:(r)] [wʌn] - [ɪntʃ]

Block	and	tackle	or	chain	hoist	—	should	have	at	least	a	¾	or	1	-	inch
堵塞	和	处理	或者	链	提升	—	应该	有	在	至少	一个	¾	或者	1	-	英寸

['naɪlɒn] [rəʊp] [ɔ:(r)] [tʃeɪn] .

nylon	rope	or	chain	.
尼龙	绳索	或者	链	.

滑轮组或链式起重机——至少应配备 ¾ 英寸或 1 英寸的尼龙绳或链条。

[tʃɒks] — ['kɒŋkri:t] [blɒks] [wɜ:k] [wel] .

Chocks	—	concrete	blocks	work	well	.
垫块	—	具体的	积木	工作	出色地	.

楔块——混凝土块效果很好。

[miːt] [sɔː] .
Meat saw .
肉 锯 .

肉锯

[ɔɪl] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] [stəʊn] .
Oil or water stone .
油 或者 水 石头 .

油石或水石。

['æmpl] [kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] [hændz] , [ɪ'kwɪpmənt] , ['kɑːkəs] , [ænd; ənd] ['baɪˌprɒdʌkt] .
Ample cold water for washing hands , equipment , carcass , and byproducts .
充足 寒冷的 水 为了 洗涤 双手 , 设备 , 尸体 , 和 副产品 .

充足的冷水用于清洗双手、设备、动物尸体和副产品。

[triː] [wɪð] [strɒŋ] [lɪm] , [biːm] , [ɔː(r)]['traɪpɒd] - [tuː; tə] - [fiːt] [haɪ] , [ɔː(r)]['træktə(r)] [wɪð]
Tree with strong limb , beam , or tripod 12 to 15 feet high , or tractor with
树 和 强的 肢 , 光束 , 或者 三脚架 - 到 - 脚 高的 , 或者 拖拉机 和
[haɪ'drɒlɪk] [lɪft] .
hydraulic lift .
液压 举起 .

一棵有粗壮树枝、横梁或三脚架的树，高度为 12 至 15 英尺，或者一台带液压升降机的拖拉机。

[biːf] ['spredə(r)] [ɔː(r)]['sɪŋg(ə)l] - [triː] ([fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - - [paʊnd] ['ænɪm(ə)l] , - ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ;
Beef spreader or single - tree (for 400 to 600 - pound animal , 36 inches long ;
牛肉 撒布器 或者 单身的 - 树 (为了 - 到 - - 磅 动物 , - 英寸 长的 ;
[fɔː(r); fə(r)] ['hevi] ['kæt(ə)l] ,
for heavy cattle ,
为了 重的 牛 ,

牛肉摊铺器或单树（适用于400至600磅重的动物，36英寸长；适用于重型牛，

- ['ɪntʃɪz] [lɒŋ]) .
40 inches long) .
- 英寸 长的) .

40英寸长）。

['bʌkit] ([tuː] [ɔː(r)] [θriː]) .
Buckets (two or three) .
水桶 (二 或者 三) .

水桶（两到三个）。

[aɪs] [ɔː(r)][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Ice or cold water .
冰 或者 寒冷的 水 .

冰块或冷水。

[strɔː] [fɔː(r); fə(r)] ['pleɪsɪŋ] ['ʌndə(r)]['ænɪm(ə)l]['djʊərɪŋ] ['skɪnɪŋ] [ænd; ənd] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] .
Straw for placing under animal during skinning and evisceration .
稻草 为了 放置 在下面 动物 期间 剥皮 和 内脏切除 .

用于在剥皮和去除内脏时垫在动物身下的稻草。

[kliːn] [klɒθs] [ɔː(r)]['plæstɪk][fɔː(r); fə(r)] [prə'tekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [miːt] ['djʊərɪŋ] ['trænspɔːt] .
Clean cloths or plastic for protection of meat during transport .
干净的 布料 或者 塑料 为了 保护 的 肉 期间 运输 .

用干净的布或塑料布保护肉类在运输过程中不受损坏。

[kliːn] [strɪŋ] .
Clean string .
干净的 细绳 .

干净的琴弦。

[biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [ðæt] [wɪl] [kʌm] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð] [miːt] [ɪz] ['θʌrəli] [kliːnd] .

Be	sure	that	all	equipment	that	will	come	in	contact	with	meat	is	thoroughly	cleaned	.
是	当然	那	全部	设备	那	将要	来	在	接触	和	肉	是	彻底	已清洗	.

务必确保所有与肉类接触的设备都彻底清洁。

[məʊst]['piːp(ə)l] [get] [blʌd] [ænd; ənd]['ʌðə(r)][mə'tɪəriəl][ɒn][ðeə(r)]['aʊtə(r)] ['gɑːmənts] ['djʊərɪŋ] ['slɔːtə(r)] ,

Most	people	get	blood	and	other	material	on	their	outer	garments	during	slaughter	,
最多	人们	得到	血	和	其他	材料	在	他们的	外	服装	期间	屠宰	,

大多数人在屠宰过程中，外衣上都会沾上血迹和其他杂物。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [træns'fəːd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['kɑːkəs] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɒʃt] .

which	should	not	be	transferred	to	the	carcass	after	it	is	washed	.
哪个	应该	不是	是	转移	到	这	尸体	后	它	是	洗过	.

清洗后不应将这些物质转移到胴体上。

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ðɪ] ['kɑːkəs] [ɪz] [dɪ'skʌst] [ɪn][ðə; ðɪ]['sekʃ(ə)n][ɒn]

Additional	equipment	needed	for	cutting	the	carcass	is	discussed	in	the	section	on
额外的	设备	需要	为了	切割	这	尸体	是	讨论	在	这	部分	在

['kɑːkəs] ['kʌtɪŋ] .

carcass	cutting	.
尸体	切割	.

胴体切割部分将讨论切割胴体所需的其他设备。

[ðə; ðɪ] [kə'rekt] [prə'siːdʒə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['ʃɑːrpənɪŋ] [naɪvz]

The	Correct	Procedure	for	Sharpening	Knives
这	正确的	程序	为了	磨利	刀具

正确的磨刀步骤

[ðə; ðɪ]['beɪsɪk] [ɑːpə'reɪʃnz] [ɪn'vɒlvd] [ɪn] ['ʃɑːrpənɪŋ] [ə; eɪ] [naɪf] [ɑː(r); ə(r)]['graɪndɪŋ] , ['həʊnɪŋ] , [ænd; ənd]

The	basic	operations	involved	in	sharpening	a	knife	are	grinding	,	honing	,	and
这	基本的	运营	涉及	在	磨利	一个	刀	是	研磨	,	磨砺	,	和

['stiːlɪŋ] .

steeling	.
钢铁	.

磨刀的基本步骤包括研磨、珩磨和磨刀棒打磨。

['meɪntənəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ʃɑːp] ['wɜːkɪŋ] [edʒ] ['ɒf(ə)n][rɪ'kwaɪəz]['əʊnli] ['stiːlɪŋ] .

Maintenance	of	a	sharp	working	edge	often	requires	only	steeling	.
维护	的	一个	锋利的	在职的	边缘	经常	需要	仅有的	钢铁	.

保持锋利的刀刃通常只需要进行打磨。

[ɪf] [ðə; ðɪ] [naɪf] [ɪz][ɪn] ['hevi] [juːz] , [ˌpɪəri'ɒdɪk]['həʊnɪŋ][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][rɪ'kwaɪəd] ['deɪli][ɔː(r)][æt; ət]

If	the	knife	is	in	heavy	use	,	periodic	honing	is	usually	required	daily	or	at
如果	这	刀	是	在	重的	使用	,	周期性	磨砺	是	通常	必需的	日常的	或者	在

[liːst] ['wiːkli] .

least	weekly	.
至少	每周	.

如果刀具使用频繁，通常需要每天或至少每周定期磨刀。

['fɪgə(r)] [ˌtuː'tuː] . — [ðə; ðɪ] [kə'rekt] [prə'siːdʒə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['ʃɑːrpənɪŋ] [naɪvz] . - .

Figure	2	.	—	The	correct	procedure	for	sharpening	knives	.	81	.
数字	2	.	—	这	正确的	程序	为了	磨利	刀具	.	-	.

图 2.—磨刀的正确步骤。81.

['graɪndɪŋ] ([fɪg] .

Grinding	(	fig	.
研磨	(	如图	.

研磨（图）

[ˌtuːˈtuː]) [ɪz] ['nesəsəri] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [nju:] [naɪvz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [səʊld] [ɪn] [ə; eɪ] [fɔːm]

2	)	is	necessary	because	new	knives	are	not	usually	sold	in	a	form
2	)	是	必要的	因为	新的	刀具	是	不是	通常	卖	在	一个	形式

[ʃɑːp] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [ɪ'miːdiət] [juːz] .

sharp	enough	for	immediate	use	.
锋利的	足够的	为了	即时	使用	.

2) 这是必要的，因为新刀通常不会以足够锋利的状态出售，不能立即使用。

[ðə; ði] [stəʊn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [ɔɪl] - [kuːld] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] [ˌəʊvə'hiːtɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] .

The	stone	should	be	water	,	or	oil	-	cooled	to	avoid	overheating	the	knife	.
这	石头	应该	是	水	,	或者	油	-	冷却	到	避免	过热	这	刀	.

磨刀石应该用水或油冷却，以避免刀具过热。

[ðə; ði] [bleɪd] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [graʊnd] [bæk] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ¼ [ɪntʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [edʒ] [tuː; tə]

The	blade	should	not	be	ground	back	more	than	¼	inch	from	the	edge	to
这	刀刃	应该	不是	是	地面	后退	更多的	比	¼	英寸	从	这	边缘	到

[fɔːm] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['bevl] .

form	the	proper	bevel	.
形式	这	恰当的	斜角	.

为了形成合适的斜面，刀刃的磨削深度不应超过刀刃边缘的 ¼ 英寸。

[ðə; ði] ['bevl] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [seɪm] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]

The	bevel	should	be	the	same	on	both	sides	of	a	skinning	knife	so	that	it
这	斜角	应该	是	这	相同的	在	两个都	侧面	的	一个	剥皮	刀	所以	那	它

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [wɪð] ['aɪðə(r)] [hænd] [ɪn] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [haɪd] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [biːf] ['kɑːkəs] .

may	be	used	with	either	hand	in	removing	the	hide	from	a	beef	carcass	.
可能	是	用过的	和	任何一个	手	在	移除	这	隐藏	从	一个	牛肉	尸体	.

剥皮刀两侧的斜面应该相同，这样就可以用任意一只手从牛胴体上剥下皮。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [graɪnd] [ðə; ði] [naɪf] [baɪ] ['həʊldɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [edʒ] [ə'genst] [ðə; ði] [stəʊn] [æt; ət]

It	is	best	to	grind	the	knife	by	holding	the	knife	edge	against	the	stone	at
它	是	最好的	到	研磨	这	刀	经过	保持	这	刀	边缘	反对	这	石头	在

[ə; eɪ] [raɪt] ['æŋg(ə)l] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɑːrɪŋ] [ðə; ði] [bleɪd] ['eni] ['fɑːðə(r)] [bæk] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['æktʃuəl]

a	right	angle	to	prevent	scarring	the	blade	any	farther	back	than	the	actual
一个	正确的	角度	到	防止	疤痕	这	刀刃	任何	更远	后退	比	这	实际的

['bevl] . [ˌtuːˈtuː] .

bevel	.	2	.
斜角	.	2	.

磨刀时，最好将刀刃与磨刀石呈直角，以防止刀刃在实际斜面之后留下更多划痕。2.

['həʊnɪŋ] ([fɪg] .

Honing	(	fig	.
磨砺	(	如图	.

珩磨（图）

[ˌtuːˈtuː]) [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [ɒn] [ə; eɪ] [ˌkɑːbə'rʌndəm] [stəʊn] .

2	)	is	accomplished	on	a	carborundum	stone	.
2	)	是	完成	在	一个	金刚砂	石头	.

2）是在碳化硅石上完成的。

[stəʊnz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [set] [ɪn] [ə; eɪ] [blɒk] [ɒv; əv] [wʊd] [ɔː(r)] [pleɪst] [ɒn] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] [tuː; tə]

Stones	should	be	set	in	a	block	of	wood	or	placed	on	a	damp	cloth	to
石头	应该	是	放	在	一个	堵塞	的	木头	或者	放置	在	一个	潮湿	布	到

[prɪ'vent] ['lætərəl] ['slaɪdɪŋ] .

prevent	lateral	sliding	.
防止	侧	滑动	.

应将石头固定在木块中或放在湿布上，以防止左右滑动。

[həʊld][ðə; ði]['hænd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɪn][ðə; ði] [raɪt] [hænd] [wɪð] [ðə; ði] [bleɪd] [edʒ] ['pɔɪntɪd] [ə'weɪ]
Hold **the** **handle** **of** **the** **knife** **in** **the** **right** **hand** **with** **the** **blade** **edge** **pointed** **away**
抓住 这 处理 的 这 刀 在 这 正确的 手 和 这 刀刃 边缘 尖 离开
[frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)]['bɒdi] .
from **your** **body** **.**
从 你的 身体 .

右手握住刀柄，刀刃朝外。

[ə'sjuːm] [ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n]['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][stəʊn][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [hiːl]
Assume **a** **position** **parallel** **to** **the** **side** **of** **the** **stone** **and** **place** **the** **heel**
认为 一个 位置 平行线 到 这 边 的 这 石头 和 地方 这 脚跟
[ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] [ɒn][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][stəʊn][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [ɪk'striːm] [left] .
of **the** **knife** **blade** **on** **the** **end** **of** **the** **stone** **to** **your** **extreme** **left** **.**
的 这 刀 刀刃 在 这 结尾 的 这 石头 到 你的 极端 左边 .

保持与石头侧面平行的姿势，并将刀刃的后跟放在石头最左侧的末端。

[tɪlt][ðə; ði] [bleɪd] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['bevl] [laɪ][flæt] [wɪð] [ðə; ði][stəʊn] .
Tilt **the** **blade** **of** **the** **knife** **enough** **to** **make** **the** **bevel** **lie** **flat** **with** **the** **stone** **.**
倾斜 这 刀刃 的 这 刀 足够的 到 制作 这 斜角 说谎平坦的 和 这 石头 .

倾斜刀刃，使刀刃斜面与磨刀石平齐。

[pleɪs] [ðə; ði]['fɪŋgə(r)][tɪps][ɒv; əv][ðə; ði][left][hænd][ɒn][ðə; ði][flæt][ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [tə'wɔːd] [ðə; ði][tɪp]
Place **the** **finger** **tips** **of** **the** **left** **hand** **on** **the** **flat** **of** **the** **blade** **toward** **the** **tip**
地方 这 手指 尖端 的 这 左边 手 在 这 平坦的 的 这 刀刃 朝向 这 提示
[ænd; ənd][nɪə(r)][ðə; ði] [bæk] [edʒ] [tuː; tə][ɪg'zɜːt] ['preʃə(r)] [ɒn][ðə; ði] [bleɪd] .
and **near** **the** **back** **edge** **to** **exert** **pressure** **on** **the** **blade** **.**
和 靠近 这 后退 边缘 到 发挥 压力 在 这 刀刃 .

将左手手指的指尖放在刀刃的平面上，靠近刀尖和刀背边缘，对刀刃施加压力。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt][fɔː(r); fə(r)] ['seɪfti] [ðæt] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [ɒv; əv][ðə; ði][left][hænd] [pʊʃ]
It **is** **very** **important** **for** **safety** **that** **the** **fingers** **of** **the** **left** **hand** **push**
它 是 非常 重要的 为了 安全 那 这 手指 的 这 左边 手 推
['daʊnwəd] ['əʊnli][tuː; tə][meɪn'teɪn][æn; ən]['iːv(ə)n] ['preʃə(r)] [ɒn][ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] ['əʊvə(r)][ðə; ði][stəʊn]
downward **only** **to** **maintain** **an** **even** **pressure** **on** **the** **knife** **blade** **over** **the** **stone**
向下 仅有的 到 维持 一个 甚至 压力 在 这 刀 刀刃 超过 这 石头
.
:
.

为了安全起见，左手手指只能向下按压，以保持刀刃在磨刀石上的压力均匀。

[ɪf] [ðə; ði][left][hænd] [puʃiz] ['lætərəli] [wɪð] [ðə; ði] ['ʃɑːrpənɪŋ] [strəʊk] , [ænd; ənd][ðə; ði] [naɪf] [kætʃɪz]
If **the** **left** **hand** **pushes** **laterally** **with** **the** **sharpening** **stroke** **,** **and** **the** **knife** **catches**
如果 这 左边 手 推动 横向 和 这 磨利 中风 , 和 这 刀 捕获物
[ɒn][æn; ən][ɪˌregjə'lærəti] ,
on **an** **irregularity** **,**
在 一个 不规则 ,

如果左手在磨刀时向侧面推，而刀刃卡在不平整的地方，

[ðen] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [wɪl] [slɪp] [ɒf] [ðə; ði] [edʒ] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi][kʌt] [sɪ'vɪəli] [baɪ][ðə; ði] [friːd]
then **the** **fingers** **will** **slip** **off** **the** **edge** **and** **can** **be** **cut** **severely** **by** **the** **freed**
然后 这 手指 将要 滑 离开 这 边缘 和 能 是 切 严重 经过 这 自由
[naɪf] [bleɪd] .
knife **blade** **.**
刀 刀刃 .

然后手指会从边缘滑落，并可能被脱出的刀刃严重割伤。

[wɪð] [ə; eɪ] ['swi:pɪŋ] ['məʊʃn] [tə'wɔ:d] [ðə; ði] [raɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊn] , [drɔ:] [ðə; ði] [naɪf] [kəm'pli:tli]

With	a	sweeping	motion	toward	the	right	of	the	stone	,	draw	the	knife	completely
和	一个	扫荡	运动	朝向	这	正确的	的	这	石头	,	画	这	刀	完全地

[ə'krɒs] [ðə; ði] [stəʊn] ,

across	the	stone	,
穿过	这	石头	,

以向石头右侧的扫动动作，将刀完全划过石头。

[ə'genst] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] .

against	the	cutting	edge	of	the	blade	.
反对	这	切割	边缘	的	这	刀刃	.

抵住刀刃。

[ðə; ði] [kə'rekt] ['məʊʃn] [ɪz] [ə'tʃi:vd] [wen] [ðæt] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['nɪərɪst] [ðə; ði]['hænd(ə)l]

The	correct	motion	is	achieved	when	that	portion	of	the	blade	nearest	the	handle
这	正确的	运动	是	已达成	什么时候	那	部分	的	这	刀刃	最近的	这	处理

[bɪ'gɪnz] [ðə; ði] [strəʊk] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪk'stri:m] [tɪp][ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [endz][ðə; ði] [strəʊk] .

begins	the	stroke	and	the	extreme	tip	of	the	blade	ends	the	stroke	.
开始	这	中风	和	这	极端	提示	的	这	刀刃	结束	这	中风	.

正确的动作是，刀刃靠近刀柄的部分开始挥动，刀刃的尖端结束挥动。

[ðə; ði][prə'si:dʒə(r)][ɪz] [rɪ'vɜ:st] [tu:; tə][həʊn][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] . [θri:] .

The	procedure	is	reversed	to	hone	the	opposite	side	of	the	blade	.	3	.
这	程序	是	反转	到	磨练	这	对面的	边	的	这	刀刃	.	3	.

3. 按照相反的步骤即可磨利刀刃的另一侧。

['sti:lɪŋ] ([fɪg] .

Steeling	(	fig	.
钢铁	(	如图	.

斯蒂林（图）

[ˌtu:'tu:]) [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ]['ju:zɪŋ] ['veəriəs] [kaɪndz][ɒv; əv] [sti:lz] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [ə'dæptɪd] [tu:; tə]

2	)	is	accomplished	by	using	various	kinds	of	steels	that	are	adapted	to
2	)	是	完成	经过	使用	各种各样的	种类	的	钢材	那	是	改编	到

[spə'sɪfɪk] ['ju:zɪz; 'ju:sɪz] .

specific	uses	.
具体的	用途	.

2）是通过使用各种适用于特定用途的钢材来实现的。

[ðə; ði] [ˌkɑ:bə'rʌndəm] [ænd; ənd] [rɪbd] [sti:lz] [ɑ:(r); ə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['kɪtʃɪn] [ju:z] [weə(r)] [naɪvz] [ni:d]

The	carborundum	and	ribbed	steels	are	for	kitchen	use	where	knives	need
这	金刚砂	和	罗纹	钢材	是	为了	厨房	使用	在哪里	刀具	需要

[nɒt][bi:; bi]['reɪzə(r)] - [ʃɑ:p] [ænd; ənd][ðə; ði] [sti:l] [ɪz] ['æktʃuəli] ['həʊnɪŋ][ðə; ði] [naɪf] .

not	be	razor	-	sharp	and	the	steel	is	actually	honing	the	knife	.
不是	是	剃刀	-	锋利的	和	这	钢	是	实际上	磨砺	这	刀	.

碳化硅钢和带肋钢适用于厨房，在厨房中，刀具不需要非常锋利，钢的作用实际上是磨刀。

[ðə; ði]['mɪrə(r)] - [smu:ð] [sti:l] [fɔ:(r); fə(r)]['reɪzə(r)] - [ʃɑ:p] ['edʒɪz] [ɪz][ðə; ði][wʌn][best]['su:tɪd; 'sju:tɪd]

The	mirror	-	smooth	steel	for	razor	-	sharp	edges	is	the	one	best	suited
这	镜子	-	光滑的	钢	为了	剃刀	-	锋利的	边缘	是	这	一	最好的	适合

[fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [mi:t] ['kʌtɪŋ] .

for	slaughter	and	meat	cutting	.
为了	屠宰	和	肉	切割	.

镜面般光滑的钢材能打造出锋利的刀刃，最适合用于屠宰和切割肉类。

[ðə; ði] [sti:l] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][held] ['fɜ:mli] [ɪn][ðə; ði][left][hænd][ɪn][ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n]['ɔ:lməʊst][daɪ'ægən(ə)l]

The	steel	should	be	held	firmly	in	the	left	hand	in	a	position	almost	diagonal
这	钢	应该	是	握住	牢牢	在	这	左边	手	在	一个	位置	几乎	对角线

[tu:; tə][ðə; ði]['bɒdi] [bʌt; bət] [wɪð] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['ʌpwəd] [tɪlt] .

to	the	body	but	with	a	slightly	upward	tilt	.
到	这	身体	但	和	一个	轻微地	向上	倾斜	.

钢棒应牢牢握在左手中，位置几乎与身体呈对角线，但略微向上倾斜。

[ðɪs] [pə'mɪts] [ðə; ði] [friː] ['muːvmənt] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ə'krɒs] [ðə; ði] [stiːl] [wɪ'ðaʊt] ['drɔːɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

This	permits	the	free	movement	of	the	knife	across	the	steel	without	drawing	it
这	许可证	这	自由的	移动	的	这	刀	穿过	这	钢	没有	绘画	它

[tuː] [kləʊz] [tuː; tə][ðə; ði] [sə'pɔːtɪŋ] [hænd] .

too	close	to	the	supporting	hand	.
也	关闭	到	这	支持	手	.

这样可以保证刀具在钢材上自由移动，而不会使其离支撑手太近。

[pleɪs] [ðə; ði] [hiːl] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [ə'genst] [ðə; ði][nɪə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][tɪp][æt; ət][ə; eɪ] 20° [tuː; tə]

Place	the	heel	of	the	blade	against	the	near	side	of	the	tip	at	a	20°	to
地方	这	脚跟	的	这	刀刃	反对	这	靠近	边	的	这	提示	在	一个	20°	到

25° ['æŋg(ə)l][ænd; ənd] [brɪŋ] [ðə; ði] [bleɪd] [daʊn] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [stiːl] [tə'wɔːd] [ðə; ði][left][hænd] [wɪð]

25°	angle	and	bring	the	blade	down	along	the	steel	toward	the	left	hand	with
25°	角度	和	带来	这	刀刃	向下	沿着	这	钢	朝向	这	左边	手	和

[ə; eɪ] [kwɪk] ,

a	quick	,
一个	快的	,

将刀跟抵住刀尖近侧，角度为 20° 至 25°，然后快速地将刀刃沿着钢材向下砍向左手。

['swɪŋɪŋ] ['məʊʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [raɪt] [rɪst] [ænd; ənd] ['fɔːrɑːm] .

swinging	motion	of	the	right	wrist	and	forearm	.
摇摆	运动	的	这	正确的	手腕	和	前臂	.

右手腕和前臂的摆动动作。

[ðə; ði][ɪn'taɪə(r)] [bleɪd] [ʃʊd; ʃəd] [pɑːs] ['laɪtli] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [stiːl] .

The	entire	blade	should	pass	lightly	over	the	steel	.
这	全部的	刀刃	应该	经过	轻轻	超过	这	钢	.

整个刀刃应该轻轻地掠过钢材。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [naɪf] [tuː; tə][ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n][ɒn][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [stiːl] [ænd; ənd] [rɪ'piːt]

Return	the	knife	to	a	position	on	the	opposite	side	of	the	steel	and	repeat
返回	这	刀	到	一个	位置	在	这	对面的	边	的	这	钢	和	重复

[ðə; ði] [seɪm] ['məʊʃn] .

the	same	motion	.
这	相同的	运动	.

将刀放回钢材的另一侧，重复相同的动作。

[tuː; tə][test][ðə; ði] [naɪf] [fɔː(r); fə(r)] ['ʃɑːpnəs] [ænd; ənd] ['smuːðnəs] [ɒv; əv] [edʒ] ,

To	test	the	knife	for	sharpness	and	smoothness	of	edge	,
到	测试	这	刀	为了	锐利度	和	平滑度	的	边缘	,

为了测试刀刃的锋利度和光滑度，

[rʌn][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['laɪtli] ['əʊvə(r)][ðə; ði][flæt][ɒv; əv][ðə; ði] ['θʌmneɪl] .

run	the	edge	of	the	blade	lightly	over	the	flat	of	the	thumbnail	.
跑步	这	边缘	的	这	刀刃	轻轻	超过	这	平坦的	的	这	缩略图	.

用刀刃轻轻划过拇指指甲的平面。

[ɪf] [ðə; ði] [naɪf] [slaɪdz] ['iːzəli] , [ˌaɪ 'tiː] [læk] [ðə; ði]['prɒpə(r)] ['ʃɑːpnəs] .

If	the	knife	slides	easily	,	it	lacks	the	proper	sharpness	.
如果	这	刀	幻灯片	容易地	,	它	缺乏	这	恰当的	锐利度	.

如果刀刃很容易滑动，说明它不够锋利。

[ə; eɪ] [ʃɑːp] [edʒ] [wɪl] [dɪg]['ɪntuː][ðə; ði][neɪl][ænd; ənd][ə; eɪ] [rʌf] [ɔː(r)]['waɪə(r)] [edʒ] [wɪl] [rɑːsp][ðə; ði]

A	sharp	edge	will	dig	into	the	nail	and	a	rough	or	wire	edge	will	rasp	the
一个	锋利的	边缘	将要	挖	进入	这	指甲	和	一个	粗糙的	或者	金属丝	边缘	将要	锉刀	这

[neɪl] .

nail	.
指甲	.

锋利的边缘会刺入钉子，而粗糙或带金属丝的边缘会锉伤钉子。

[eit] [ə'dæptɪd] [frɒm; frəm] [smɪθ] , [dʒi:] . [si:] . , ['kɑ:pəntə(r)] , [zed] . [el] . , [ænd; ənd] [kɪŋ] , [dʒi:] . [ti:] .

8	Adapted	from	Smith	,	G	.	C	.	,	Carpenter	,	Z	.	L	.	,	and	King	,	G	.	T	.
8	改编	从	史密斯	,	G	.	C	.	,	木匠	,	Z	.	L	.	,	和	国王	,	G	.	T	.

- .

1974	.
-	.

8 改编自 Smith, GC, Carpenter, ZL, 和 King, GT 1974 年的著作。

[lə'bɒrətri] ['eksəsaɪzɪz] [ɪn] [ˌelɪ'mentri] [mi:t] ['saɪəns] .

Laboratory	Exercises	in	Elementary	Meat	Science	.
实验室	练习	在	初级	肉	科学	.

基础肉类科学实验练习。

[kemp] ['pʌblɪʃɪŋ] [ˌsi: 'əʊ] . , ['hju:stən] , [teks] .

Kemp	Publishing	Co	.	,	Houston	,	Tex	.
肯普	出版	合作	.	,	休斯顿	,	德州	.

Kemp Publishing Co.，休斯顿，德克萨斯州。

['slɔ:tə(r)]

SLAUGHTER
屠宰

屠宰

['stʌnɪŋ]

Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

['fɪgə(r)] .

Figure	.
数字	.

数字。

[θri:] . — [ləʊ'keɪʃn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [breɪn] .

3	.	—	Location	of	the	brain	.
3	.	—	地点	的	这	脑	.

3.—大脑的位置。

[ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [mʌst; məst] [bi:; bi] [kɪld] [æz; əz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [hju:'meɪnli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .

The	animal	must	be	killed	as	quickly	and	humanely	as	possible	.
这	动物	必须	是	被杀	作为	迅速地	和	人道地	作为	可能的	.

必须尽快以人道的方式杀死这只动物。

[ɪn] [ə; eɪ] ['slɔ:tə(r)] [haʊs] [ðə; ði] ['kæt(ə)l] [ɑ:(r); ə(r)] ['drɪvn] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['nɒkɪŋ] [pen] [weə(r)] [ðeɪ]

In	a	slaughter	house	the	cattle	are	driven	into	a	knocking	pen	where	they
在	一个	屠宰	房子	这	牛	是	驱动	进入	一个	敲门	笔	在哪里	他们

[ɑ:(r); ə(r)] [stʌnd] [wɪð] [ə; eɪ] [kəm'preʃ(ə)n] [gʌn] .

are	stunned	with	a	compression	gun	.
是	目瞪口呆	和	一个	压缩	枪	.

在屠宰场里，牛被赶进击晕栏，用压缩枪将其击晕。

[ɒn] [ðə; ði] [fɑ:m] [ə; eɪ] [mə'kænɪkl] ['stʌnə(r)] [ɪz] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [nɒt] [ə'veɪləb(ə)l] ; ['ðeəfɔ:(r)] ,

On	the	farm	a	mechanical	stunner	is	usually	not	available	;	therefore	,
在	这	农场	一个	机械的	惊艳	是	通常	不是	可用的	;	所以	,

农场里通常没有机械击晕器；因此，

['stʌnɪŋ] [ɪz] [best] [ə'kʌmplɪʃt] [wɪð] [ə; eɪ] [wel] - [daɪ'rɛktɪd] [lɒŋ] [ɔ:(r)] [lɒŋ] ['raɪf(ə)l] ['bʊlɪt] [frɒm; frəm]

stunning	is	best	accomplished	with	a	well	-	directed	long	or	long	rifle	bullet	from
令人惊叹的	是	最好的	完成	和	一个	出色地	-	指导	长的	或者	长的	步枪	子弹	从

[ə; eɪ] . - - ['kælɪbə(r)] ['raɪf(ə)l] .

a	.	22	-	caliber	rifle	.
一个	.	-	-	口径	步枪	.

要想获得惊艳的效果，最好的办法是用.22口径步枪发射一颗方向精准的长弹或长步枪弹。

[æz; əz] [wɪð] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv]['eni]['faɪrɑːrmz] , ['nɔːm(ə)l] [priˈkɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [wen]

As	with	the	use	of	any	firearms	,	normal	precautions	should	be	taken	when
作为	和	这	使用	的	任何	枪支	,	普通的	防范措施	应该	是	已采取	什么时候

['stʌnɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] .

stunning	the	animal	.
令人惊叹的	这	动物	.

与使用任何枪支一样，在击晕动物时应采取正常的预防措施。

[ðə; ði] ['pɜːpəs] [ɒv; əv] ['stʌnɪŋ] [ɪz][tuː; tə]['rendə(r)][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [ʌn'kɒnʃəs] [səʊ][ðæt][ɪts] [θrəʊt]

The	purpose	of	stunning	is	to	render	the	animal	unconscious	so	that	its	throat
这	目的	的	令人惊叹的	是	到	使成为	这	动物	无意识	所以	那	它是	喉

[kæn; kən][biː; bi][kʌt] .

can	be	cut	.
能	是	切	.

击晕的目的是使动物失去知觉，以便割断其喉咙。

[wen] ['stʌnɪŋ] [ɪz] [əˈkʌmplɪʃt] [wɪð] [ə; eɪ] . - - ['kælɪbə(r)]['raɪf(ə)l] ,

When	stunning	is	accomplished	with	a	.	22	-	caliber	rifle	,
什么时候	令人惊叹的	是	完成	和	一个	.	-	-	口径	步枪	,

当使用.22口径步枪造成惊吓时，

[ðə; ði] ['bʊlɪt] [ʃʊd; ʃəd] ['penətreɪt] [ðə; ði] [skʌl] [ænd; ənd] [streɪk] [ðə; ði][breɪn] .

the	bullet	should	penetrate	the	skull	and	strike	the	brain	.
这	子弹	应该	穿透	这	颅骨	和	罢工	这	脑	.

子弹应该穿透头骨并击中大脑。

[ðə; ði] [ləʊˈkeɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði][breɪn][ɪz] [ʃəʊn] [ɪn]['fɪgə(r)][θriː] .

The	location	of	the	brain	is	shown	in	figure	3	.
这	地点	的	这	脑	是	所示	在	数字	3	.

大脑的位置如图3所示。

[ɪf] [dʌn] ['prɒpəli] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪl] [biː; bi] [ɪˈmoʊbəlaɪzd] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['mɪnɪts] .

If	done	properly	the	animal	will	be	immobilized	for	several	minutes	.
如果	完毕	适当地	这	动物	将要	是	固定	为了	一些	分钟	.

如果操作得当，动物将被麻醉几分钟。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [sɪ'kjʊəd] [tuː; tə][ə; eɪ] [triː] [ɔː(r)] [strɒŋ] [pəʊst] .

It	is	best	to	have	the	animal	secured	to	a	tree	or	strong	post	.
它	是	最好的	到	有	这	动物	安全	到	一个	树	或者	强的	邮政	.

最好将动物拴在树上或结实的柱子上。

[dəˈrekt][ðə; ði] ['bʊlɪt] [æt; ət][ðə; ði] [ˌɪntə'sekʃn] [ɒv; əv] [tuː] [ɪˈmædʒɪnəri][laɪnz] [ɪk'stendɪŋ] [frɒm; frəm]

Direct	the	bullet	at	the	intersection	of	two	imaginary	lines	extending	from
直接的	这	子弹	在	这	路口	的	二	假想	线条	扩展	从

[ðə; ði] [raɪt] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][pəʊl][tuː; tə][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][left] [aɪ] [ænd; ənd][frɒm; frəm]

the	right	edge	of	the	poll	to	the	center	of	the	left	eye	and	from
这	正确的	边缘	的	这	轮询	到	这	中心	的	这	左边	眼睛	和	从

[ðə; ði][left] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][pəʊl][tuː; tə][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [raɪt] [aɪ] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn]

the	left	edge	of	the	poll	to	the	center	of	the	right	eye	as	shown	in
这	左边	边缘	的	这	轮询	到	这	中心	的	这	正确的	眼睛	作为	所示	在

['fɪgə(r)][fɔːr] .

figure	4	.
数字	4	.

如图 4 所示，将子弹对准两条假想线的交点，这两条假想线分别从头顶右边缘延伸到左眼中心，以及从头顶左边缘延伸到右眼中心。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4550
PN	-	-

['fɪgə(r)] [fɔːr] . — [ðə; ði]
Figure 4 . — The
数字 4 . — 这

图 4.—

[eks] [ʃəʊz] [weə(r)] [tuː; tə] [stʌn] .
X shows where to stun .
X 演出 在哪里 到 眩晕 .

X 表示需要击晕的位置。

['bliːdɪŋ]
Bleeding
出血

出血

['bliːdɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['slɔːtərɪŋ] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
Bleeding is a very important part of the slaughtering operation and should be
出血 是 一个 非常 重要的 部分 的 这 屠宰 手术 和 应该 是
[dʌn] [nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [daʊn] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði]
done not more than 2 minutes after the animal is down because the
完毕 不是 更多的 比 2 分钟 后 这 动物 是 向下 因为 这
[ɪn'kriːst] [blʌd] ['preʃə(r)] [meɪ] [breɪk] [ðə; ði] ['kəpɪlərɪz] [ænd; ənd] [kɔːz] [æn; ən] [ˌʌnə'træktɪv]
increased blood pressure may break the capillaries and cause an unattractive
增加 血 压力 可能 休息 这 毛细血管 和 原因 一个 不吸引人
[kən'dɪʃn] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [kɔːld] “ [blʌd] [splæʃ] .
condition in the meat called “ blood splash .
状况 在 这 肉 称为 “ 血 溅 .

放血是屠宰过程中非常重要的一部分，应该在动物倒地后 2 分钟内进行，因为血压升高可能会导致毛细血管破裂，造成肉中出现一种难看的现象，称为“血溅”。

” [ðə; ði] ['iːzɪɪst] [ænd; ənd]['seɪfɪst] ['meθəd] [fɔː(r); fə(r)] [kwɪk] ['bliːdɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [bliːd] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]
” The easiest and safest method for quick bleeding is to bleed the animal
” 这 最容易 和 最安全 方法 为了 快的 出血 是 到 流血 这 动物
[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪl] [ɒn][ðə; ði] [graʊnd] .
while it is still on the ground .
尽管 它 是 仍然 在 这 地面 .

“最简单、最安全的快速放血方法是在动物还倒在地上时放血。”

['stændɪŋ] [bɪ'haɪnd][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] , [grɑːsp][ðə; ði]['ləʊə(r)][dʒɔː] ([fɪg] .
Standing behind the animal , grasp the lower jaw (fig .
常设 在后面 这 动物 , 抓牢 这 降低 颚 (如图 .

站在动物身后，抓住下颚（图）。

[faɪv]) , [pʊl] [ðə; ði] [hed] [bæk] ['slaɪtli] ,
5) , pull the head back slightly ,
5) , 拉 这 头 后退 轻微地 ,

5）稍微向后拉头部，

[ænd; ənd][kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [θrəʊt] [frɒm; frəm][ɪə(r)][tuː; tə][ɪə(r)][æz; əz] ['diːpli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ([fɪg] .
and cut across the throat from ear to ear as deeply as possible (fig .
和 切 穿过 这 喉 从 耳朵 到 耳朵 作为 深 作为 可能的 (如图 .
[sɪks]) .
6) .
6) .

从耳到耳，尽可能深地横切喉咙（图 6）。

[ɪf] [ðə; ði] [blʌd] [dʌz] [nɒt] [fləʊ] ['friːli] , [kʌt] [diːpə(r)] .
If the blood does not flow freely , cut deeper .
如果 这 血 做 不是 流动 自由 , 切 更深 .

如果血液流不畅，就切深一点。

[ə; eɪ] [ʃɑːp] ['skɪnɪŋ] [ɔː(r)]['bəʊnɪŋ] [naɪf] [ɪz] [ə'prəʊpriət] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði][ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] .

A	sharp	skinning	or	boning	knife	is	appropriate	for	this	part	of	the	operation	.
一个	锋利的	剥皮	或者	剔骨	刀	是	合适的	为了	这	部分	的	这	手术	.

操作的这一部分需要使用锋利的剥皮刀或剔骨刀。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4551
PN	-	-

PN-4551

['fɪgə(r)] [faɪv] . — ['stɪkɪŋ] .

Figure	5	.	—	Sticking	.
数字	5	.	—	粘性	.

图 5.—粘附。

[stænd][bɪ'haɪnd][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][grɑːsp][ðə; ði]['ləʊə(r)][dʒɔː] .

Stand	behind	the	animal	and	grasp	the	lower	jaw	.
站立	在后面	这	动物	和	抓牢	这	降低	颚	.

站在动物身后，抓住它的下颚。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4552
PN	-	-

PN-4552

['fɪgə(r)] [sɪks] . — ['kʌtɪŋ] [θrəʊt] .

Figure	6	.	—	Cutting	throat	.
数字	6	.	—	切割	喉	.

图 6.—割喉。

“ ['pʌmpɪŋ] ” [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪl] [ə'ʃʊə(r)] [mɔː(r)] [kəm'pliːt] ['bliːdɪŋ] .

“	Pumping	”	the	animal	will	assure	more	complete	bleeding	.
“	抽水	”	这	动物	将要	保证	更多的	完全的	出血	.

对动物进行“抽吸”可以确保更彻底的放血。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ðə; ði]['haɪndˌkwɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði][teɪl] , ['pʊlɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːleg] ,

This	can	be	accomplished	by	lifting	the	hindquarter	with	the	tail	,	pulling	the	foreleg	,
这	能	是	完成	经过	举重	这	后腿	和	这	尾巴	,	拉	这	前腿	,

这可以通过抬起后躯（包括尾巴）并拉动前腿来实现。

[ænd; ənd] [ə'plaɪɪŋ] [ə; eɪ] ['pʌmpɪŋ] ['məʊʃn] [wɪð] [ə; eɪ] [fʊt] [ɪn][ðə; ði][flæŋk] ([fɪg] . ['sɛvən]) .

and	applying	a	pumping	motion	with	a	foot	in	the	flank	(	fig	.	7	)	.
和	申请	一个	抽水	运动	和	一个	脚	在	这	侧翼	(	如图	.	7	)	.

并用脚在侧腹施加泵动动作（图 7）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4553
PN	-	-

PN-4553

['fɪgə(r)] ['sɛvən] . — ['pʌmpɪŋ] [tuː; tə] [ə'ʃʊə(r)] [kəm'pliːt] ['bliːdɪŋ] .

Figure	7	.	—	Pumping	to	assure	complete	bleeding	.
数字	7	.	—	抽水	到	保证	完全的	出血	.

图 7.—泵血以确保完全放血。

[rɪ'muːv(ə)l][ɒv; əv] [legz]

Removal	of	Legs
移动	的	腿

截肢

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][hæz; həz][tu:; tə][bi:; bi] [mu:vd] [tu:; tə][ə'nʌðə(r)] [ləʊ'keɪʃn] [fɔ:(r); fə(r)] ['hɔɪstɪŋ] ,

If	the	animal	has	to	be	moved	to	another	location	for	hoisting	,
如果	这	动物	有	到	是	已搬	到	其他	地点	为了	吊装	,

如果需要将动物转移到另一个地点进行吊装，

[taɪ][ə; eɪ][rəʊp][ɔ:(r)] [tʃeɪn] [ə'raʊnd][ðə; ði]['haɪnd,lɛgz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [hɒks] ([fɪg] . [eit]) .

tie	a	rope	or	chain	around	the	hindlegs	above	the	hocks	(	fig	.	8	)	.
领带	一个	绳索	或者	链	大约	这	后腿	多于	这	后腿	(	如图	.	8	)	.

将绳子或链条系在后腿的跗关节上方（图 8）。

[pə'zɪʃ(ə)n][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪð] [ðə; ði]['haɪnd,lɛgz][də'rektli] [bɪ'ni:θ] [ðə; ði] [hɔɪst] .

Position	the	animal	with	the	hindlegs	directly	beneath	the	hoist	.
位置	这	动物	和	这	后腿	直接地	下面	这	提升	.

将动物放置在吊机正下方，后腿朝下。

[rəʊl][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['ɒntə][ɪts] [bæk] [ænd; ənd][prɒp][ˌaɪ 'ti:][ɪn] [pleɪs] [wɪð] [tu:] ['kɒŋkri:t] [ɔ:(r)] ['wʊdn]

Roll	the	animal	onto	its	back	and	prop	it	in	place	with	two	concrete	or	wooden
卷	这	动物	到	它是	后退	和	支柱	它	在	地方	和	二	具体的	或者	木制的

[blɒks] ([fɪg] . [naɪn]) .

blocks	(	fig	.	9	)	.
积木	(	如图	.	9	)	.

将动物翻过来，仰面朝天，用两个混凝土块或木块将其支撑住（图 9）。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4554
PN	-	-

PN-4554

['fɪgə(r)] [eit] . — ['drægɪŋ] [tu:; tə] [tri:] .

Figure	8	.	—	Dragging	to	tree	.
数字	8	.	—	拖拽	到	树	.

图 8.—拖到树上。

[sɪ'kjʊə(r)][bəuθ]['haɪnd,lɛgz] .

Secure	both	hindlegs	.
安全的	两个都	后腿	.

固定住两条后腿。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4555
PN	-	-

PN-4555

['fɪgə(r)] [naɪn] . — [pə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['kɑ:kəs] [fɔ:(r); fə(r)][haɪd][rɪ'mu:v(ə)l] .

Figure	9	.	—	Position	of	carcass	for	hide	removal	.
数字	9	.	—	位置	的	尸体	为了	隐藏	移动	.

图 9.—剥皮时胴体的位置。

[bɪ'gɪn] [rɪ'mu:v(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['haɪnd,lɛgz][baɪ] ['kʌtɪŋ] [θru:] [ðə; ði][haɪd][ænd; ənd] ['tendənz] [bɪ'twi:n]

Begin	removal	of	the	hindlegs	by	cutting	through	the	hide	and	tendons	between
开始	移动	的	这	后腿	经过	切割	通过	这	隐藏	和	肌腱	之间

[ðə; ði][səʊl][ɒv; əv][ðə; ði] [fʊt] [ænd; ənd][ðə; ði] [dju:] [klɔ:z] ([fɪg] . -) .

the	sole	of	the	foot	and	the	dew	claws	(	fig	.	10	)	.
这	唯一	的	这	脚	和	这	露	爪子	(	如图	.	-	)	.

首先，从脚底和狼爪之间的皮和肌腱处开始切除后腿（图 10）。

[splɪt] [ðə; ði] [haɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [djuː] [klɔːz] [daʊn] [ðə; ði] [leg] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒk] [ænd; ənd] ['əʊvə(r)]

Split	the	hide	from	the	dew	claws	down	the	leg	to	the	hock	and	over
分裂	这	隐藏	从	这	露	爪子	向下	这	腿	到	这	跺脚	和	超过

[ðə; ði] [rɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ə'baʊt] [sɪks] ['ɪntʃɪz] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [hɒk] [ænd; ənd]

the	rear	of	the	round	to	a	point	about	6	inches	below	the	hock	and
这	后部	的	这	圆形的	到	一个	观点	关于	6	英寸	以下	这	跺脚	和

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [haɪd] [frɒm; frəm] [iːtʃ] ['haɪnd,lɛg] ([fɪg] . -) .

remove	the	hide	from	each	hindleg	(	fig	.	11	)	.
消除	这	隐藏	从	每个	后腿	(	如图	.	-	)	.

将皮从狼爪处向下剥至腿部，再剥至跗关节，然后剥至臀部后方，直至跗关节下方约 6 英寸处，并将每条后腿上的皮剥掉（图 11）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['haɪnd,lɛg] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [kləusɪst] [tuː; tə] [ðə; ði] [fʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf]

Remove	the	hindleg	by	cutting	through	the	joint	closest	to	the	foot	with	a	knife
消除	这	后腿	经过	切割	通过	这	联合的	最接近	到	这	脚	和	一个	刀

[ɔː(r)] [sɔː] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .

or	saw	(	figs	.	12	and	13	)	.
或者	锯	(	无花果	.	-	和	-	)	.

用刀或锯子从靠近脚部的关节处切开，将后腿切下来（图 12 和 13）。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [kʌt] [ðə; ði] [lɑːdʒ] ['tendənz] [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [hɒk] [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [wɪl]

Be	careful	not	to	cut	the	large	tendons	just	below	the	hock	for	they	will
是	小心	不是	到	切	这	大的	肌腱	只是	以下	这	跺脚	为了	他们	将要

[biː; bi] ['niːdɪd] [wen] ['hɔɪstɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .

be	needed	when	hoisting	the	carcass	.
是	需要	什么时候	吊装	这	尸体	.

注意不要切断跗关节下方的大肌腱，因为在吊起胴体时需要用到它们。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4556
PN	-	-

PN-4556

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [bɪ'niːθ] [djuː] [klɔːz] .

Figure	10	.	—	Cutting	beneath	dew	claws	.
数字	-	.	—	切割	下面	露	爪子	.

图 10.—在狼爪下方进行切割。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4557
PN	-	-

PN-4557

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd] [frɒm; frəm] ['haɪnd,lɛgz] .

Figure	11	.	—	Removing	hide	from	hindlegs	.
数字	-	.	—	移除	隐藏	从	后腿	.

图 11.—去除后腿上的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4558
PN	-	-

PN-4558

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['haɪnd,lɛg] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [dʒɔɪnt] .

Figure	12	.	—	Removing	hindleg	by	cutting	through	joint	.
数字	-	.	—	移除	后腿	经过	切割	通过	联合的	.

图 12.—通过切断关节切除后腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4559
PN	-	-

PN-4559

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] ['haɪnd,lɛg][baɪ] ['sɔ:ɪŋ] [θru:] [dʒɔɪnt] .

Figure	13	.	—	Removing	hindleg	by	sawing	through	joint	.
数字	-	.	—	移除	后腿	经过	锯切	通过	联合的	.

图 13.—锯断关节，切除后腿。

[tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['fɔ:leg] , [kʌt] [θru:] [ðə; ði][haɪd][ænd; ənd]['tendənz][æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt]

To	remove	the	foreleg	,	cut	through	the	hide	and	tendons	at	the	joint
到	消除	这	前腿	,	切	通过	这	隐藏	和	肌腱	在	这	联合的

[kləusɪst][tu:; tə][ðə; ði] [fʊt] .

closest	to	the	foot	.
最接近	到	这	脚	.

要切除前腿，在靠近脚部的关节处切开皮和肌腱。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ɪz] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði]['bəʊni][raɪz][ɪn][ðə; ði] [ni:] .

This	joint	is	approximately	1	inch	above	the	bony	rise	in	the	knee	.
这	联合的	是	大约	1	英寸	多于	这	骨质	上升	在	这	膝盖	.

这个关节位于膝盖骨隆起上方约 1 英寸处。

[splɪt][ðə; ði][haɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][dju:] [klɔ:z] [tu:; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][kʌt][ænd; ənd][skɪn][aʊt][ðə; ði]

Split	the	hide	from	the	dew	claws	to	the	original	cut	and	skin	out	the
分裂	这	隐藏	从	这	露	爪子	到	这	原来的	切	和	皮肤	出去	这

['fɔ:leg] .

forelegs	.
前腿	.

将皮从狼爪处到原切口处分开，然后剥去前腿的皮。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['fɔ:leg] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ɔ:(r)] [sɔ:] [æt; ət][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][kʌt] ([fɪg] . -) .

Remove	the	forelegs	with	a	knife	or	saw	at	the	original	cut	(	fig	.	14	)	.
消除	这	前腿	和	一个	刀	或者	锯	在	这	原来的	切	(	如图	.	-	)	.

用刀或锯子沿原切口（图 14）切掉前腿。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4560
PN	-	-

PN-4560

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] ['fɔ:leg] [wɪð] [naɪf] [ɔ:(r)] [sɔ:] .

Figure	14	.	—	Removing	the	forelegs	with	knife	or	saw	.
数字	-	.	—	移除	这	前腿	和	刀	或者	锯	.

图 14.—用刀或锯子卸下前腿。

['saɪdɪŋ]

Siding
壁板

壁板

['ɑ:ftə(r)][ɔ:l][legz][hæv; həv] [bi:n] [rɪ'mu:vd] ,

After	all	legs	have	been	removed	,
后	全部	腿	有	到过	已移除	,

移除所有腿部后，

[splɪt][ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdlaɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [θrəʊt] [tu:; tə][ðə; ði]['eɪnəs] ([fɪg] . -) .

split	the	hide	down	the	midline	from	the	throat	to	the	anus	(	fig	.	15	)	.
分裂	这	隐藏	向下	这	中线	从	这	喉	到	这	肛门	(	如图	.	-	)	.

将皮从喉咙到肛门沿中线劈开（图 15）。

[ðɪs] [splɪt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [baɪ] [ɪns'ɜ:tɪŋ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ðə; ði][haɪd] [wɪð]

This	split	should	be	made	by	inserting	the	point	of	the	knife	under	the	hide	with
这	分裂	应该	是	制成	经过	插入	这	观点	的	这	刀	在下面	这	隐藏	和

[ðə; ði] [bleɪd] [tɜ:nd] [ʌp][æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn]['fɪgə(r)] - .

the	blade	turned	up	as	shown	in	figure	15	.
这	刀刃	转向	向上	作为	所示	在	数字	-	.

如图 15 所示，将刀尖插入兽皮下方，刀刃向上，即可进行劈开。

[ðɪs] [prə'si:dʒə(r)][ɪz] [rɪ'fɜ:d] [tu:; tə][æz; əz] ['kʌtɪŋ] [frɒm; frəm][ˌɪn'saɪd][aʊt][ænd; ənd][prə'tekts] [ə'genst]

This	procedure	is	referred	to	as	cutting	from	inside	out	and	protects	against
这	程序	是	指	到	作为	切割	从	里面	出去	和	保护	反对

[mi:t] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n][frɒm; frəm][mə'tɪəriəlz][ɒn][ðə; ði][haɪd] .

meat	contamination	from	materials	on	the	hide	.
肉	污染	从	材料	在	这	隐藏	.

这种方法被称为从内向外切割，可以防止皮上的物质污染肉类。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4561
PN	-	-

PN-4561

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [haɪd] [daʊn] ['mɪdlaɪn] .

Figure	15	.	—	Splitting	hide	down	midline	.
数字	-	.	—	分裂	隐藏	向下	中线	.

图 15.—沿中线剖开兽皮。

[ɪf] [ə; eɪ] [kaʊ] [ɪz] ['bi:ɪŋ] ['slɔ:təd] , [du:; də][nɒt] [splɪt] [θru:] [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌdə(r)] .

If	a	cow	is	being	slaughtered	,	do	not	split	through	the	center	of	the	udder	.
如果	一个	奶牛	是	存在	屠杀	,	做	不是	分裂	通过	这	中心	的	这	乳房	.

如果要宰杀母牛，不要从乳房中心剖开。

[kʌt] [ðə; ði][haɪd] [ə'raʊnd] [i:tʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌdə(r)][ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd]

Cut	the	hide	around	each	side	of	the	udder	and	remove	by	lifting	it	and
切	这	隐藏	大约	每个	边	的	这	乳房	和	消除	经过	举重	它	和

['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['bɒdi] [wɔ:l] .

cutting	along	the	body	wall	.
切割	沿着	这	身体	墙	.

将乳房两侧的皮切开，然后提起乳房，沿着体壁切开，将其取下。

[rɪ'mu:v(ə)l][ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['ʌdə(r)] [wɪl] [meɪk] ['saɪdɪŋ] ['i:zɪə] [ænd; ənd] [prɪ'vent] ['eni] [fl'u:ɪdz] [kən'teɪnd]

Removal	of	a	large	udder	will	make	siding	easier	and	prevent	any	fluids	contained
移动	的	一个	大的	乳房	将要	制作	壁板	更轻松	和	防止	任何	液体	包含

[ɪn][ðə; ði]['ʌdə(r)][frɒm; frəm] ['spɪlɪŋ] ['ɒntə][ðə; ði] [mi:t] .

in	the	udder	from	spilling	onto	the	meat	.
在	这	乳房	从	溢出	到	这	肉	.

切除较大的乳房可以使分割肉块更容易，并防止乳房中的液体溢出到肉上。

[bɪ'gɪn] ['saɪdɪŋ][baɪ] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][haɪd][ɒn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][raʊnd] ([fɪg] . -) .

Begin	siding	by	splitting	the	hide	on	the	inside	of	the	round	(	fig	.	16	)	.
开始	壁板	经过	分裂	这	隐藏	在	这	里面	的	这	圆形的	(	如图	.	-	)	.

首先，从圆的内侧劈开兽皮，开始制作侧板（图 16）。

['stɑrtɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [kʌt] [meɪd] [ɪn] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði]['haɪndˌlɛg] , [kʌt] ['daʊnwəd] [tu:; tə][ðə; ði]['mɪdlaɪn]

Starting	with	the	cut	made	in	removing	the	hindleg	,	cut	downward	to	the	midline
开始	和	这	切	制成	在	移除	这	后腿	,	切	向下	到	这	中线

[splɪt] ,

split	,
分裂	,

从切除后腿时留下的切口开始，向下切至中线分叉处，

[dʒʌst][bɪ'haɪnd][ðə; ði]['skrəʊtəm][ɔ:(r)]['ʌdə(r)] .

just	behind	the	scrotum	or	udder	.
只是	在后面	这	阴囊	或者	乳房	.

就在阴囊或乳房的后面。

[kʌt] “ [ˌɪn'saɪd][aʊt] ” [ænd; ənd][du:; də][nɒt][kʌt] [θru:] [ðə; ði][fæt]['ɪntu:][ðə; ði] [mi:t] .

Cut	“	inside	out	”	and	do	not	cut	through	the	fat	into	the	meat	.
切	“	里面	出去	”	和	做	不是	切	通过	这	胖的	进入	这	肉	.

切的时候要“由内而外”，不要切穿脂肪层，切到瘦肉层。

[skɪn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [raʊnd] [ə'raʊnd] [tuː; tə] [ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [leg] ,

Skin	the	inside	round	around	to	the	front	of	the	leg	,
皮肤	这	里面	圆形的	大约	到	这	正面	的	这	腿	,

将内侧的皮肤绕到腿的前部，

['liːvɪŋ] [ɔːl] [fæt] [ænd; ənd] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɒn] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ænd; ənd] [nɒt] [ɒn] [ðə; ði] [haɪd] ([fɪg] .

leaving	all	fat	and	connective	tissue	on	the	carcass	and	not	on	the	hide	(	fig	.
离开	全部	胖的	和	连接词	组织	在	这	尸体	和	不是	在	这	隐藏	(	如图	.

-) .

17	)	.
-	)	.

将所有脂肪和结缔组织留在胴体上，而不是留在皮上（图 17）。

[ˌɪnɪk'spɪərɪənst] ['bʊtʃəz] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['tendənsi] [tuː; tə] [kʌt] [tuː] [diːp] [ɪn] [ðɪs] ['eərɪə] , [səʊ] [kʌt]

Inexperienced	butchers	have	a	tendency	to	cut	too	deep	in	this	area	,	so	cut
缺乏经验	屠夫	有	一个	趋势	到	切	也	深的	在	这	区域	,	所以	切

['sləʊli] [ænd; ənd] ['keəfəli] .

slowly	and	carefully	.
缓慢地	和	小心	.

经验不足的屠夫往往会在这个部位切得太深，所以要慢慢地、小心地切。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4562
PN	-	-

PN-4562

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði] [haɪd] [ɒn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] .

Figure	16	.	—	Splitting	the	hide	on	the	inside	of	the	round	.
数字	-	.	—	分裂	这	隐藏	在	这	里面	的	这	圆形的	.

图 16.—从圆的内侧剖开兽皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4563
PN	-	-

PN-4563

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [raʊnd] .

Figure	17	.	—	Skinning	the	round	.
数字	-	.	—	剥皮	这	圆形的	.

图 17.—剥去圆肉的皮。

[rɪ'muːv(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [haɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [ɔː(r)] ['æbdəmən] [ɪz] [ðə; ði] [nekst] [step] .

Removal	of	the	hide	from	the	belly	or	abdomen	is	the	next	step	.
移动	的	这	隐藏	从	这	腹部	或者	腹部	是	这	下一个	步	.

下一步是去除腹部或腹腔上的皮。

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] ['mɪdlaɪn] [splɪt] ,

Beginning	at	the	midline	split	,
开始	在	这	中线	分裂	,

从中线分叉处开始，

[kʌt] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [haɪd] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [grɑːsp, græsp] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hænd] ([fɪg] . -)

cut	under	the	hide	until	it	can	be	grasped	with	the	other	hand	(	fig	.	18	)
切	在下面	这	隐藏	直到	它	能	是	抓住	和	这	其他	手	(	如图	.	-	)

.

:
.

沿着皮的下方切开，直到可以用另一只手抓住为止（图 18）。

['luːs(ə)n][ðə; ði][haɪd] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][flæt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['beli] [frɒm; frəm][ðə; ði][raʊnd] ['fɔːwəd]
Loosen **the** **hide** **along** **the** **flat** **surface** **of** **the** **belly** **from** **the** **round** **forward**
松开 这 隐藏 沿着 这 平坦的 表面 的 这 腹部 从 这 圆形的 向前
[tuː; tə][ðə; ði] ['brɪskɪt] ([fɪg] . -) .
to **the** **brisket** **(** **fig** **.** **19** **)** **.**
到 这 胸部 (如图 . -) .

从腹部的圆点向前到胸部，沿着腹部的平坦表面松开皮（图 19）。

[ðə; ði][ɪn'saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] [kæn; kən][biː; bi] [skɪnd] [bʌt; bət][nɒt][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ,
The **insides** **of** **the** **forelegs** **can** **be** **skinned** **but** **not** **the** **outside** **,**
这 内部 的 这 前腿 能 是 去皮 但 不是 这 外部 ,

前腿内侧可以剥皮，但外侧不能。

[wɪtʃ] [prə'tekts][ðə; ði] ['kɑːkəs] [frɒm; frəm][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɔɪstɪd] ([fɪg] . -) .
which **protects** **the** **carcass** **from** **contamination** **when** **it** **is** **hoisted** **(** **fig** **.** **20** **)** **.**
哪个 保护 这 尸体 从 污染 什么时候 它 是 吊起 (如图 . -) .

这样可以保护胴体在吊起时免受污染（图 20）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4564**
PN - -

PN-4564

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm] ['beli] .
Figure **18** **.** **—** **Removing** **hide** **from** **belly** **.**
数字 - . — 移除 隐藏 从 腹部 .

图 18.—去除腹部皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4565**
PN - -

PN-4565

['fɪgə(r)] - . — ['luːsnɪŋ] [ðə; ði][haɪd][frɒm; frəm][raʊnd][tuː; tə]['elbəʊ] .
Figure **19** **.** **—** **Loosening** **the** **hide** **from** **round** **to** **elbow** **.**
数字 - . — 松动 这 隐藏 从 圆形的 到 弯头 .

图 19.—从臀部到肘部松开皮毛。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4566**
PN - -

PN-4566

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] .
Figure **20** **.** **—** **Skinning** **the** **inside** **of** **the** **forelegs** **.**
数字 - . — 剥皮 这 里面 的 这 前腿 .

图 20.—剥去前腿内侧的皮。

['saɪdɪŋ] ([rɪ'muːv(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][haɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][saɪdz]) [ɪz][ðə; ði][nekst][step][ænd; ənd][ɪz]['veri]
Siding **(** **removal** **of** **the** **hide** **from** **the** **sides** **)** **is** **the** **next** **step** **and** **is** **very**
壁板 (移动 的 这 隐藏 从 这 侧面) 是 这 下一个 步 和 是 非常
['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][duː; də] ['pɜːfɪktli] .
difficult **to** **do** **perfectly** **.**
难的 到 做 完美 .

下一步是安装侧板（去除侧面的皮），要做到完美非常困难。

[ðɪs] [rɪ'kwaɪəz][ə; eɪ] [naɪf] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] , [smuːð] [edʒ] ; ['ðeəfɔː(r)] ,
This **requires** **a** **knife** **with** **a** **sharp** **,** **smooth** **edge** **;** **therefore** **,**
这 需要 一个 刀 和 一个 锋利的 , 光滑的 边缘 ; 所以 ,

这需要一把刀刃锋利光滑的刀；因此，

['friːkwənt] ['stiːlɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [meɪ] [biː; bi] ['nesəsəri] .

frequent	steeling	of	the	knife	may	be	necessary	.
频繁	钢铁	的	这	刀	可能	是	必要的	.

可能需要经常用磨刀棒打磨刀具。

[grɑːsp][ðə; ði] ['luːs(ə)nd] [haɪd][ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] ['aʊtwəd] ([fɪg] . -) .

Grasp	the	loosened	hide	and	pull	it	up	and	outward	(	fig	.	21	)	.
抓牢	这	松动	隐藏	和	拉	它	向上	和	向外	(	如图	.	-	)	.

抓住松开的皮，向上向外拉（图 21）。

[ðɪs] ['pleɪsɪz] ['tenʃ(ə)n] [ɒn][ðə; ði][haɪd] , [rɪ'muːvz] ['rɪŋklz] , [ænd; ənd] [ə'laʊz] [ðə; ði] [naɪf] [tuː; tə][glaɪd]

This	places	tension	on	the	hide	,	removes	wrinkles	,	and	allows	the	knife	to	glide
这	地方	紧张	在	这	隐藏	,	移除	皱纹	,	和	允许	这	刀	到	滑行

['smuːðli] .

smoothly	.
顺利	.

这样可以给兽皮施加张力，去除皱纹，使刀具能够顺畅地滑动。

['həʊldɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] ['fɜːmli] ,

Holding	the	knife	firmly	,
保持	这	刀	牢牢	,

握紧刀柄，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'genst] [ðə; ði][haɪd] [wɪð] [ðə; ði] [bleɪd] [tɜːnd] ['slaɪtli] ['aʊtwəd] [tuː; tə][ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ]

place	it	against	the	hide	with	the	blade	turned	slightly	outward	to	avoid	cutting
地方	它	反对	这	隐藏	和	这	刀刃	转向	轻微地	向外	到	避免	切割

[ðə; ði] [θɪn] [flæt] ['mʌs(ə)lz] [wɪtʃ] ['kʌvə(r)][ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

the	thin	flat	muscles	which	cover	the	sides	of	the	carcass	.
这	薄的	平坦的	肌肉	哪个	覆盖	这	侧面	的	这	尸体	.

将刀刃略微向外倾斜，贴在兽皮上，以免割伤覆盖在胴体侧面的薄而扁平的肌肉。

[wɪð] [smuːð] , ['swiːpɪŋ] [streʊks] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] ,

With	smooth	,	sweeping	strokes	of	the	knife	,
和	光滑的	,	扫荡	笔画	的	这	刀	,

用刀刃流畅、扫动，

[skɪn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['haɪndˌlɛg][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] [weə(r)] [ðə; ði][haɪd][wɒz; wəz][kʌt]

skin	from	the	front	of	the	hindleg	to	the	point	where	the	hide	was	cut
皮肤	从	这	正面	的	这	后腿	到	这	观点	在哪里	这	隐藏	曾是	切

['əʊvə(r)][ðə; ði] ['elbəʊ] .

over	the	elbow	.
超过	这	弯头	.

从后腿前部到肘部皮被割开的位置的皮肤。

[æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] ,

At	this	point	,
在	这	观点	,

在此刻，

[ðə; ði] ['mʌs(ə)lz] [bɪ'kʌm] [θɪn] [ænd; ənd][səʊ] ['taɪtli] [baʊnd] [tuː; tə][ðə; ði][haɪd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]

the	muscles	become	thin	and	so	tightly	bound	to	the	hide	that	it	will	be
这	肌肉	变得	薄的	和	所以	紧紧	边界	到	这	隐藏	那	它	将要	是

['nesəsəri] [tuː; tə] [liːv] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði][haɪd] .

necessary	to	leave	them	on	the	hide	.
必要的	到	离开	他们	在	这	隐藏	.

肌肉会变薄，并且紧紧地粘在皮上，因此必须将它们留在皮上。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði]['mʌs(ə)lz][ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['skɪnɪŋ] [æz; əz][fɑː(r)] [daʊn] [ðə; ði][saɪd][æz; əz]

Cut	through	the	muscles	and	continue	skinning	as	far	down	the	side	as
切	通过	这	肌肉	和	继续	剥皮	作为	远的	向下	这	边	作为

['pɒsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .

possible	(	fig	.	22	)	.
可能的	(	如图	.	-	)	.

切开肌肉，继续向下剥皮，尽可能地向下剥到侧面（图 22）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4567
PN	-	-

PN-4567

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm][saɪdz] (['saɪdɪŋ]) .

Figure	21	.	—	Removing	hide	from	sides	(	siding	)	.
数字	-	.	—	移除	隐藏	从	侧面	(	壁板	)	.

图 21.—从侧面（墙面）移除皮革。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4568
PN	-	-

PN-4568

['fɪgə(r)] - . — ['saɪdɪŋ] [kəm'plɪtɪd] .

Figure	22	.	—	Siding	completed	.
数字	-	.	—	壁板	完全的	.

图 22.—壁板安装完成。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd] [left][ɒn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd]

Return	to	the	rear	of	the	carcass	and	remove	the	hide	left	on	the	inside
返回	到	这	后部	的	这	尸体	和	消除	这	隐藏	左边	在	这	里面

[ɒv; əv][ðə; ði] [raʊndz] ([fɪg] . -) .

of	the	rounds	(	fig	.	23	)	.
的	这	回合	(	如图	.	-	)	.

回到尸体的后部，去除留在圆木内侧的皮（图 23）。

[duː; də][nɒt][skɪn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [mɔː(r)]

Do	not	skin	the	outside	of	the	round	because	this	can	be	done	more
做	不是	皮肤	这	外部	的	这	圆形的	因为	这	能	是	完毕	更多的

['iːzəli] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] ['hɔɪstɪd] .

easily	after	the	carcass	is	hoisted	.
容易地	后	这	尸体	是	吊起	.

不要剥去圆肉的外皮，因为在胴体吊起后更容易剥皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4569
PN	-	-

PN-4569

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] .

Figure	23	.	—	Removing	hide	from	the	inside	of	the	round	.
数字	-	.	—	移除	隐藏	从	这	里面	的	这	圆形的	.

图 23.—去除圆形内部的皮。

['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed]

Skinning	the	Head
剥皮	这	头

剥头皮

[ðə; ði] [hed] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɪnd] [baɪ] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdlaɪn] ([fɪg] . -)

The	head	should	be	skinned	by	splitting	the	hide	down	the	midline	(	fig	.	24	)
这	头	应该	是	去皮	经过	分裂	这	隐藏	向下	这	中线	(	如图	.	-	)

应沿中线将皮剖开，剥去头部的皮（图 24）。

[ænd; ənd][baɪ] ['skɪnɪŋ] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [nek] [æz; əz][fɑː(r)][æz; əz]
and **by** **skinning** **down** **each** **side** **of** **the** **head** **and** **neck** **as** **far** **as**
和 经过 剥皮 向下 每个 边 的 这 头 和 脖子 作为 远的 作为
['pɒsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .
possible **(** **fig** **.** **25** **)** **.**
可能的 (如图 . -) .

并尽可能地将头部和颈部两侧的皮肤剥下来（图 25）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4570**
PN - -

PN-4570

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed] .
Figure **24** **.** **—** **Skinning** **the** **head** **.**
数字 - . — 剥皮 这 头 .

图 24.—剥头皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4571**
PN - -

PN-4571

['fɪgə(r)] - . — [haɪd] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [nek] [ænd; ənd] [hed] .
Figure **25** **.** **—** **Hide** **removed** **from** **neck** **and** **head** **.**
数字 - . — 隐藏 已移除 从 脖子 和 头 .

图 25.—颈部和头部的皮被剥去。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʌŋ] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [dʒʌst][ˌɪn'saɪd] [iːtʃ] [dʒɔː][tuː; tə][ðə; ði] ['fɔːwəd] [pɔɪnt] [weə(r)] [ðə; ði]
Remove **the** **tongue** **by** **cutting** **just** **inside** **each** **jaw** **to** **the** **forward** **point** **where** **the**
消除 这 舌头 经过 切割 只是 里面 每个 颚 到 这 向前 观点 在哪里 这
[dʒɔːz][dʒɔɪn] ([fɪg] . -) ,
jaws **join** **(** **fig** **.** **26** **)** **,**
下颚 加入 (如图 . -) ,

切除舌头的方法是在上下颌骨内侧切至上下颌骨连接处的前端（图 26）。

['meɪkɪŋ] [ʃʊə(r)][ðə; ði] [tʌŋ] [ɪz] [streɪt] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [kʌt] .
making **sure** **the** **tongue** **is** **straight** **so** **that** **it** **will** **not** **be** **cut** **.**
制作 当然 这 舌头 是 直的 所以 那 它 将要 不是 是 切 .

确保舌头伸直，以免被割伤。

[pʊl] [ðə; ði] [tʌŋ] [aʊt] [ænd; ənd] [kəm'pliːt] [ɪts][rɪ'muːv(ə)l][baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [æt; ət]
Pull **the** **tongue** **out** **and** **complete** **its** **removal** **by** **cutting** **through** **the** **cartilage** **at**
拉 这 舌头 出去 和 完全的 它是 移动 经过 切割 通过 这 软骨 在
[ɪts] [beɪs] ([fɪg] . -) .
its **base** **(** **fig** **.** **27** **)** **.**
它是 根据 (如图 . -) .

将舌头拉出，然后切开舌头根部的软骨，完成舌头的切除（图 27）。

[wɒʃ] [ðə; ði] [tʌŋ] ['θʌrəli] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔː(r)][aɪs]['wɔːtə(r)] .
Wash **the** **tongue** **thoroughly** **in** **clean** **water** **and** **put** **it** **in** **ice** **or** **ice** **water** **.**
洗 这 舌头 彻底 在 干净的 水 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 .

用清水彻底清洗舌头，然后将其放入冰块或冰水中。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4572**
PN - -

PN-4572

['fɪgə(r)] - . — ['luːsnɪŋ] [ðə; ði] [tʌŋ] .
Figure **26** **.** **—** **Loosening** **the** **tongue** **.**
数字 - . — 松动 这 舌头 .

图 26.—放松舌头。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4573
PN - -

PN-4573

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [tʌŋ] .
Figure 27 . — Removing the tongue .
数字 - . — 移除 这 舌头 .

图 27.—切除舌头。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʃiːk] [miːt] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [saɪd][pv; əv][ðə; ði]['dʒɔːbəʊn][baɪ] ['kʌtɪŋ] [kləʊz][tuː; tə]
Remove the cheek meat from each side of the jawbone by cutting close to
消除 这 脸颊 肉 从 每个 边 的 这 下颌骨 经过 切割 关闭 到
[ðə; ði][bəʊn][ænd; ənd] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][raɪz][pv; əv][ðə; ði][bəʊn][dʒʌst]['əʊvə(r)] [iːtʃ] [aɪ] ([fɪg] . -) .
the bone and down to the rise of the bone just over each eye (fig . 28) .
这 骨 和 向下 到 这 上升 的 这 骨 只是 超过 每个 眼睛 (如图 . -) .

将下颌骨两侧的脸颊肉切掉，切至每只眼睛上方骨骼隆起处（图 28）。

[wɒʃ] ['θʌrəli] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔː(r)][aɪs]['wɔːtə(r)] .
Wash thoroughly in clean water and put it in ice or ice water .
洗 彻底 在 干净的 水 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 .

用清水彻底清洗，然后放入冰块或冰水中。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4574
PN - -

PN-4574

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [tʃiːk] [miːt] [frɒm; frəm]['dʒɔːbəʊn] .
Figure 28 . — Removing cheek meat from jawbone .
数字 - . — 移除 脸颊 肉 从 下颌骨 .

图 28.—从下颌骨上去除颊肉。

['əʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['brɪskɪt]
Opening the Brisket
开幕 这 胸部

打开牛胸肉

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][kʌt] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['bliːdɪŋ] ,
Beginning at the cut made for bleeding ,
开始 在 这 切 制成 为了 出血 ,

从割破出血的伤口开始，

[splɪt][ðə; ði]['mʌs(ə)lz] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['mɪdlaɪn][pv; əv][ðə; ði] [nek] [ʌp][tuː; tə][ðə; ði][end][pv; əv][ðə; ði]
split the muscles along the midline of the neck up to the end of the
分裂 这 肌肉 沿着 这 中线 的 这 脖子 向上 到 这 结尾 的 这
['brɪskɪt] .
brisket .
胸部 .

将颈部中线至胸骨末端的肌肉切开。

[kʌt] ['əʊnli][æz; əz] [diːp] [æz; əz][ðə; ði] ['wɪndpaɪp] .
Cut only as deep as the windpipe .
切 仅有的 作为 深的 作为 这 气管 .

切口深度只需达到气管即可。

[kʌt] ['leŋθwaɪz] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['sentə(r)][pv; əv][ðə; ði] ['brɪskɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [nek] [tuː; tə][ɪts][rɪə(r)]
Cut lengthwise along the center of the brisket from the neck to its rear
切 纵向 沿着 这 中心 的 这 胸部 从 这 脖子 到 它是 后部
[edʒ] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .
edge (figs . 29 and 30) .
边缘 (无花果 . - 和 -) .

从颈部到后缘，沿胸肉中心纵向切开（图 29 和 30）。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][kʌt] [bɪ'jɒnd] [ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ðə; ði] ['brɪskɪt] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] ['vɪsərə] [meɪ]

Be	careful	not	to	cut	beyond	the	tip	of	the	brisket	because	the	viscera	may
是	小心	不是	到	切	超过	这	提示	的	这	胸部	因为	这	内脏	可能

[biː; bi] ['pʌŋktʃəd] .

be	punctured	.
是	刺破	.

切的时候要小心，不要切过牛腩的尖端，以免刺破内脏。

[splɪt][ðə; ði] [nek] ['əʊpən] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['mɪdlaɪn][ænd; ənd]['luːs(ə)n][ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd] [ɪ'sɒfəgəs]

Split	the	neck	open	along	the	midline	and	loosen	the	windpipe	and	esophagus
分裂	这	脖子	打开	沿着	这	中线	和	松开	这	气管	和	食管

.

:

.

沿颈部中线切开，松开气管和食道。

[sɔː] [kəm'pliːtli] [θruː] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn]['fɪgə(r)] - .

Saw	completely	through	the	brisket	as	shown	in	figure	31	.
锯	完全地	通过	这	胸部	作为	所示	在	数字	-	.

如图 31 所示，将胸肉完全锯开。

[taɪ][ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd] [ɪ'sɒfəgəs] [wɪð] [strɪŋ] [tuː; tə][ə'vɔɪd] ['spɪlɪŋ] [pɔːntʃ] [mə'tɪərɪəlz]

Tie	the	windpipe	and	esophagus	with	string	to	avoid	spilling	paunch	materials
领带	这	气管	和	食管	和	细绳	到	避免	溢出	大肚子	材料

[wen] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] ['hɔɪstɪd] ([fɪg] . -) .

when	the	carcass	is	hoisted	(	fig	.	32	)	.
什么时候	这	尸体	是	吊起	(	如图	.	-	)	.

用绳子将气管和食道绑起来，以免在吊起尸体时腹部物质溢出（图 32）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4575
PN	-	-

PN-4575

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [fæt][ænd; ənd] [liːn] [ɒv; əv] ['brɪskɪt] .

Figure	29	.	—	Splitting	fat	and	lean	of	brisket	.
数字	-	.	—	分裂	胖的	和	倾斜	的	胸部	.

图 29.—分割牛腩的肥肉和瘦肉。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4576
PN	-	-

PN-4576

['fɪgə(r)] - . — [fæt][ænd; ənd] [liːn] [ɒv; əv] ['brɪskɪt] — [splɪt][tuː; tə][bəʊn] .

Figure	30	.	—	Fat	and	lean	of	brisket	—	split	to	bone	.
数字	-	.	—	胖的	和	倾斜	的	胸部	—	分裂	到	骨	.

图 30.—牛腩的肥瘦部分—切至骨头。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4577
PN	-	-

PN-4577

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [bəʊn] .

Figure	31	.	—	Sawing	the	brisket	bone	.
数字	-	.	—	锯切	这	胸部	骨	.

图 31.—锯胸骨。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4578
PN	-	-

PN-4578

['fɪgə(r)] - . — ['taɪɪŋ] [ðə; ði] ['wɪndpaɪp] [ænd; ənd] [ɪ'sɒfəgəs] .
Figure 32 . — Tying the windpipe and esophagus .
数字 - . — 捆绑 这 气管 和 食管 .

图 32.—结扎气管和食道。

['hɔɪstɪŋ] [ænd; ənd]
Hoisting and Rumping
吊装 和 臀部

吊装和臀部

[ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] ['spredə(r)] [ɔ:(r)]['sɪŋg(ə)l] - [tri:] [bɪ'twi:n] [ðə; ði] [lɑ:dʒ] ['tendənz] [ɒn][ðə; ði]['haɪnd,lɛgz] ([fɪg] .
Insert the spreader or single - tree between the large tendons on the hindlegs (fig .
插入 这 撒布器 或者 单身的 - 树 之间 这 大的 肌腱 在 这 后腿 (如图 .
-) .
33) .
-) .

将撑杆或单树插入后腿的大肌腱之间（图 33）。

[fɔ:(r); fə(r)] ['seɪfti] , [ðə; ði] [hɒks] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][taɪd] [sɪ'kjʊəli] [tu:; tə][ðə; ði]['spredə(r)] .
For safety , the hocks should be tied securely to the spreader .
为了 安全 , 这 后腿 应该 是 系 安全地 到 这 撒布器 .

为了安全起见，应将后腿牢牢地绑在撑杆上。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði]['spredə(r)] [ɪz] ['fɜ:mli] [ɪn] [pleɪs] , [hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [tu:; tə][ə; eɪ] [kən'vi:niənt] ['wɜ:kɪŋ]
After the spreader is firmly in place , hoist the carcass to a convenient working
后 这 撒布器 是 牢牢 在 地方 , 提升 这 尸体 到 一个 方便的 在职的
[haɪt] ,
height ,
高度 ,

将吊具牢固就位后，将胴体提升到合适的作业高度。

['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [weɪst] [haɪ] , [fɔ:(r); fə(r)] ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [raʊndz] .
usually waist high , for skinning the rounds .
通常 腰部 高的 , 为了 剥皮 这 回合 .

通常齐腰高，用于剥去圆肉的皮。

[skɪn] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][,aʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [raʊndz] ['li:vɪŋ] [ðə; ði] [fel] ,
Skin along the outside of the rounds leaving the fell ,
皮肤 沿着 这 外部 的 这 回合 离开 这 跌倒 ,

子弹外侧的皮肤离开弹道，

[ðə; ði] [θɪn] ['membreɪn] [ðæt] [laɪz] [bɪ'twi:n] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd][skɪn] , [ɒn][ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -)
the thin membrane that lies between the meat and skin , on the round (fig . 34)
这 薄的 膜 那 谎言 之间 这 肉 和 皮肤 , 在 这 圆形的 (如图 . -)
.
:
.

位于肉和皮之间的薄膜，在臀部（图 34）。

[ðɪs] ['membreɪn] [prə'tekts] [ðə; ði] [mi:t] [frɒm; frəm]['ræpɪd] ['draɪɪŋ] .
This membrane protects the meat from rapid drying .
这 膜 保护 这 肉 从 迅速的 烘干 .

这层膜可以防止肉快速干燥。

['ɑ:ftə(r)] ['skɪnɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['eɪnəs] , ['lu:s(ə)n][,aɪ 'ti:][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][,aɪ 'ti:] [di:p] ['ɪntu:][ðə; ði]
After skinning around the anus , loosen it by cutting around it deep into the
后 剥皮 大约 这 肛门 , 松开 它 经过 切割 大约 它 深的 进入 这
['pelvɪk][kə'næl] ([fɪg] . -) .
pelvic canal (fig . 35) .
骨盆 运河 (如图 . -) .

剥去肛门周围的皮肤后，沿着肛门周围切开，深入骨盆管，使其松动（图 35）。

[pʊl] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] [ə'baʊt] [sɪks] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['pelvɪk] ['kævəti] ([fɪg] . -) [ænd; ənd]

Pull	**the**	**large**	**intestine**	**about**	**6**	**inches**	**from**	**the**	**pelvic**	**cavity**	**(**	**fig**	**.**	**36**	**)**	**and**
拉	这	大的	肠	关于	6	英寸	从	这	骨盆	空腔	(	如图	.	-	)	和

[taɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [strɪŋ] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn] ['fɪgə(r)] - .

tie	**it**	**with**	**a**	**string**	**near**	**the**	**opening**	**as**	**shown**	**in**	**figure**	**37**	**.**
领带	它	和	一个	细绳	靠近	这	开幕	作为	所示	在	数字	-	.

将大肠从盆腔拉出约 6 英寸（图 36），并在开口附近用绳子将其系紧，如图 37 所示。

[tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] ['leɪtə(r)] [haɪd] [rɪ'muːv(ə)l] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [teɪl] ,

To	**facilitate**	**later**	**hide**	**removal**	**from**	**the**	**tail**	**,**
到	促进	之后	隐藏	移动	从	这	尾巴	,

为了便于之后从尾巴上剥去皮，

[rɪ'muːv] [ə; eɪ] [θɪn] [strɪp] [ɒv; əv] [haɪd] [frɒm; frəm] [ɪts] [tɒp] [saɪd] ([fɪg] . -) .

remove	**a**	**thin**	**strip**	**of**	**hide**	**from**	**its**	**top**	**side**	**(**	**fig**	**.**	**38**	**)**	**.**
消除	一个	薄的	条	的	隐藏	从	它是	顶部	边	(	如图	.	-	)	.

从其顶部剥去一条薄薄的皮（图 38）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4579**
PN	-	-

PN-4579

['fɪgə(r)] - . — ['hɔɪstɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .

Figure	**33**	**.**	**—**	**Hoisting**	**the**	**carcass**	**.**
数字	-	.	—	吊装	这	尸体	.

图 33.—吊起尸体。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4580**
PN	-	-

PN-4580

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [haɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [raʊnd] ( ) .

Figure	**34**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**hide**	**from**	**the**	**round**	**(**	**rumping**	**)**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	隐藏	从	这	圆形的	(	臀部	)	.

图 34.—从臀部去除皮（臀皮）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4581**
PN	-	-

PN-4581

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['eɪnəs] ([bʌŋ]) .

Figure	**35**	**.**	**—**	**Skinning**	**around**	**the**	**anus**	**(**	**bung**	**)**	**.**
数字	-	.	—	剥皮	大约	这	肛门	(	塞子	)	.

图 35.—肛门（肛塞）周围的皮肤剥除。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4582**
PN	-	-

PN-4582

['fɪgə(r)] - . — ['pʊlɪŋ] ['eɪnəs] [frɒm; frəm] ['pelvɪk] [kə'næl] .

Figure	**36**	**.**	**—**	**Pulling**	**anus**	**from**	**pelvic**	**canal**	**.**
数字	-	.	—	拉	肛门	从	骨盆	运河	.

图 36.—将肛门从盆腔中拉出。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4583**
PN	-	-

PN-4583

['fɪgə(r)] - . — ['taɪɪŋ] [ðə; ði]['eɪnəs] .
Figure 37 . — Tying the anus .
数字 - . — 捆绑 这 肛门 .

图 37.—肛门结扎。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4584
PN - -

PN-4584

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði][teɪl] .
Figure 38 . — Skinning the tail .
数字 - . — 剥皮 这 尾巴 .

图 38.—剥去尾巴上的皮。

[skɪn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [fel] ['membreɪn] [ɒn][ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -)
Skin the outside of the round , leaving the fell membrane on the round (fig . 39)
皮肤 这 外部 的 这 圆形的 , 离开 这 跌倒 膜 在 这 圆形的 (如图 . -)
.
:
.

剥去圆肉的外皮，留下圆肉上的皮膜（图 39）。

[juː; jʊ][kæn; kən]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [pʊl] [ɒf] [ðə; ði][haɪd][ɪn] [ðɪs] ['riːdʒən][baɪ][hænd] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [fel]
You can usually pull off the hide in this region by hand , leaving the fell
你 能 通常 拉 离开 这 隐藏 在 这 地区 经过 手 , 离开 这 跌倒
[ɪn'tækt] .
intact .
完好无损的 .

这个区域的皮通常可以用手剥下来，而皮毛则保持完整。

[æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] ,
At the bottom of the round ,
在 这 底部 的 这 圆形的 ,

在回合的底部，

[ðə; ði] [fel] [ɪz] [s'ɛvəd] [æz; əz] [ʃəʊn] [baɪ][ðə; ði] ['ærəus] [ɪn]['fɪgə(r)] - .
the fell is severed as shown by the arrows in figure 40 .
这 跌倒 是 切断 作为 所示 经过 这 箭头 在 数字 - .

如图 40 中的箭头所示，山体被切断。

[ɪf] [ə; eɪ][stɪə(r)][ɔː(r)] [bʊl] [ɪz] ['biːɪŋ] ['slɔːtəd] ,
If a steer or bull is being slaughtered ,
如果 一个 转向 或者 公牛 是 存在 屠杀 ,

如果要宰杀的是阉牛或公牛，

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['piːnɪs][baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['sevərɪŋ] [ɪts] [kə'nekʃn] [æt; ət][ðə; ði]['eɪnəs]
remove the penis by cutting under it and severing its connection at the anus
消除 这 阴茎 经过 切割 在下面 它 和 切断 它是 联系 在 这 肛门
.
:
.

切除阴茎的方法是：从阴茎下方切开，切断其与肛门的连接。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][frɒm; frəm][ə'raʊnd][ðə; ði]['eɪnəs] .
Remove the hide from around the anus .
消除 这 隐藏 从 大约 这 肛门 .

去除肛门周围的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4585
PN - -

PN-4585

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] .
Figure 39 . — Skinning the outside of the round .
数字 - . — 剥皮 这 外部 的 这 圆形的 .

图 39.—剥去圆形的外皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4586
PN - -

PN-4586

['fɪgə(r)] - . — [haɪd] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [raʊndz] .
Figure 40 . — Hide removed from rounds .
数字 - . — 隐藏 已移除 从 回合 .

图 40.—从弹壳中取出弹壳。

[ɪˌvɪsə'reɪʃən]
Evisceration
内脏切除

内脏切除

[splɪt] [ðə; ði]['pelvɪk] [bəʊn] [baɪ] [fɜːst] [ləʊ'keɪtɪŋ] [ðə; ði] [siːm] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [raʊndz] ,
Split the pelvic bone by first locating the seam between the rounds ,
分裂 这 骨盆 骨 经过 第一的 定位 这 接缝 之间 这 回合 ,

首先找到骨盆骨两圈之间的缝隙，然后将骨盆骨劈开。

[ðen] ['fɒləʊɪŋ] [ðɪs] [siːm] [tuː; tə][ðə; ði][bəʊn][ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][bəʊn] [wɪð] [ə; eɪ]
then following this seam to the bone and cutting through the bone with a
然后 下列的 这 接缝 到 这 骨 和 切割 通过 这 骨 和 一个
[naɪf] [ɔː(r)] [sɔː] ([fɪgz] .
knife or saw (figs .
刀 或者 锯 (无花果 .

然后沿着这条缝隙找到骨头，用刀或锯子切开骨头（图）。

- [ænd; ənd] -) .
41 and 42) .
- 和 -) .

41 和 42)。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4587
PN - -

PN-4587

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði]['pelvɪk][bəʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
Figure 41 . — Splitting the pelvic bone with a knife .
数字 - . — 分裂 这 骨盆 骨 和 一个 刀 .

图 41.—用刀劈开骨盆骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4588
PN - -

PN-4588

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði]['pelvɪk][bəʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔː] .
Figure 42 . — Splitting the pelvic bone with a saw .
数字 - . — 分裂 这 骨盆 骨 和 一个 锯 .

图 42.—用锯子劈开骨盆骨。

[hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [frʌnt] ['ʃæŋks] [klɪə(r)][ðə; ði] [graʊnd] [baɪ][ə'baʊt][ə; eɪ] [fʊt] .
Hoist the carcass until the front shanks clear the ground by about a foot .
提升 这 尸体 直到 这 正面 小腿 清除 这 地面 经过 关于 一个 脚 .

将胴体抬起，直到前腿离地约一英尺。

[kʌt] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪdlaɪn] [baɪ] [ɪns'ɜːtɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] ['hænd(ə)l] [ˌɪn'saɪd] [ðə; ði] ['bɒdi] ['kævəti] [wɪð] [ðə; ði]

Cut	down	the	midline	by	inserting	the	knife	handle	inside	the	body	cavity	with	the
切	向下	这	中线	经过	插入	这	刀	处理	里面	这	身体	空腔	和	这

[naɪf] [bleɪd] [ɪk'stendɪd] ['aʊtwəd] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn] ['fɪgə(r)] - .

knife	blade	extended	outward	as	shown	in	figure	43	.
刀	刀刃	扩展	向外	作为	所示	在	数字	-	.

如图 43 所示，将刀柄插入体腔内，刀刃向外伸出，沿中线切开。

[ðɪs] [prə'siːdʒə(r)] [in'ʃuəz] [ðæt] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [kʌt] .

This	procedure	ensures	that	the	paunch	and	intestines	are	not	cut	.
这	程序	确保	那	这	大肚子	和	肠子	是	不是	切	.

此手术过程可确保腹部和肠道不会被切开。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪdlaɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [kʌt] [meɪd] [wen] ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['brɪskɪt] ([fɪgz]

Continue	cutting	down	the	midline	to	the	cut	made	when	opening	the	brisket	(	figs
继续	切割	向下	这	中线	到	这	切	制成	什么时候	开幕	这	胸部	(	无花果

.

:

.

继续沿中线切至打开牛胸肉时所切的切口（图）。

- [ænd; ənd] -) .

44	and	45	)	.
-	和	-	)	.

44 和 45）。

['luːs(ə)n] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn] ['fɪgə(r)] - , ['meɪkɪŋ] [ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði] ['pelvɪk]

Loosen	the	large	intestines	as	shown	in	figure	46	,	making	sure	that	the	pelvic
松开	这	大的	肠子	作为	所示	在	数字	-	,	制作	当然	那	这	骨盆

[ænd; ənd] ['kɪdnɪ] [fæt] ,

and	kidney	fat	,
和	肾	胖的	,

如图 46 所示，松解大肠，确保盆腔和肾脏脂肪，

[æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] ['kɪdnɪz] , [ɑː(r); ə(r)] [left] [ə'tætʃt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .

as	well	as	the	kidneys	,	are	left	attached	to	the	carcass	.
作为	出色地	作为	这	肾脏	,	是	左边	随附的	到	这	尸体	.

肾脏也留在尸体上。

[pʊl] [daʊn] [ɒn] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [fɔːl] ['ɪntuː] [ə; eɪ]

Pull	down	on	the	paunch	and	intestines	and	allow	them	to	fall	into	a
拉	向下	在	这	大肚子	和	肠子	和	允许	他们	到	落下	进入	一个

[kən'teɪnə(r)] [ɔː(r)] ['ɒntə] [ðə; ði] [graʊnd] .

container	or	onto	the	ground	.
容器	或者	到	这	地面	.

拉下肚子和肠子，让它们掉进容器里或掉到地上。

[æz; əz] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [fɔːls] ,

As	the	paunch	falls	,
作为	这	大肚子	瀑布	,

随着腹部脂肪的减少，

[ə; eɪ] [smɔːl] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [wɪl] [friː] [ðə; ði] ['lɪvə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kə'nekʃ(ə)nz] [tuː; tə] [ðə; ði]

a	small	cut	with	a	knife	will	free	the	liver	from	the	connections	to	the
一个	小的	切	和	一个	刀	将要	自由的	这	肝	从	这	连接	到	这

[ɪn'testɪn] [ænd; ənd] [pɔːntʃ] ([fɪg] . -) .

intestines	and	paunch	(	fig	.	47	)	.
肠子	和	大肚子	(	如图	.	-	)	.

用刀切一个小口，即可将肝脏与肠道和腹部分离（图 47）。

[duː; də] [nɒt] [kʌt] [ðə; ði] [ɪˈsɒfəgəs] , [wɪtʃ] [ɪkˈstendz; ek-] [θruː] [ðə; ði] [ˈdaɪəfræm] .

Do	**not**	**cut**	**the**	**esophagus**	**,**	**which**	**extends**	**through**	**the**	**diaphragm**	**.**
做	不是	切	这	食管	,	哪个	扩展	通过	这	隔膜	.

不要切断穿过膈肌的食道。

[ðə; ði] [ɪˈsɒfəgəs] [wɪl] [biː; bi] [left] [əˈtætʃt] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [lʌŋz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪˈmuːvd] .

The	**esophagus**	**will**	**be**	**left**	**attached**	**until**	**the**	**lungs**	**are**	**removed**	**.**
这	食管	将要	是	左边	随附的	直到	这	肺	是	已移除	.

食道将保留与肺部相连，直到肺脏被切除为止。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	**-**	**4589**
PN	-	-

PN-4589

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈəʊpənɪŋ] [ðə; ði] [ˈbeli] — [naɪf] [bleɪd] [ˈaʊtwəd] .

Figure	**43**	**.**	**—**	**Opening**	**the**	**belly**	**—**	**knife**	**blade**	**outward**	**.**
数字	-	.	—	开幕	这	腹部	—	刀	刀刃	向外	.

图 43.—打开腹部—刀刃向外。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	**-**	**4590**
PN	-	-

PN-4590

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈəʊpənɪŋ] [ðə; ði] [ˈbeli] .

Figure	**44**	**.**	**—**	**Opening**	**the**	**belly**	**.**
数字	-	.	—	开幕	这	腹部	.

图 44.—打开腹部。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	**-**	**4591**
PN	-	-

PN-4591

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈbeli] [ˈəʊpənd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈbrɪskɪt] .

Figure	**45**	**.**	**—**	**Belly**	**opened**	**to**	**the**	**brisket**	**.**
数字	-	.	—	腹部	打开	到	这	胸部	.

图 45.—腹部切开至胸肉。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	**-**	**4592**
PN	-	-

PN-4592

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈluːsnɪŋ] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [ɪnˈtestɪn] .

Figure	**46**	**.**	**—**	**Loosening**	**the**	**large**	**intestine**	**.**
数字	-	.	—	松动	这	大的	肠	.

图 46.—松开大肠。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	**-**	**4593**
PN	-	-

PN-4593

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈfriːɪŋ] [ðə; ði] [ɪnˈtestɪn] [ænd; ənd] [pɔːntʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈlɪvə(r)] .

Figure	**47**	**.**	**—**	**Freeing**	**the**	**intestines**	**and**	**paunch**	**from**	**the**	**liver**	**.**
数字	-	.	—	释放	这	肠子	和	大肚子	从	这	肝	.

图 47.—将肠子和胃从肝脏中取出。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['lɪvə(r)][baɪ] ['riːtʃɪŋ] [bɪ'haɪnd][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] [waɪl] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [kə'nektɪv]
Remove **the** **liver** **by** **reaching** **behind** **it** **and** **pulling** **while** **cutting** **the** **connective**
消除 这 肝 经过 到达 在后面 它 和 拉 尽管 切割 这 连接词
['tɪʃuː] ([fɪg] . -) .
tissue **(** **fig** **.** **48** **)** **.**
组织 (如图 . -) .

（图 48）从肝脏后面伸手，一边切断结缔组织一边拉出肝脏。

['djʊərɪŋ][rɪ'muːv(ə)l] , [tʃek] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] ['æbsɛsɪz] (['jeləʊ] [ɔː(r)] [waɪt] [pʌs] [p'ɒkɪts]) [ɔː(r)][skɑː(r)]
During **removal** **,** **check** **for** **any** **abscesses** **(** **yellow** **or** **white** **pus** **pockets** **)** **or** **scar**
期间 移动 , 查看 为了 任何 脓肿 (黄色的 或者 白色的 脓 口袋) 或者 瘢痕
['tɪʃuː] ,
tissue **,**
组织 ,

取出过程中，检查是否有脓肿（黄色或白色脓液囊）或疤痕组织。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ˌɪndə'keʃənz] [ɒv; əv] [ɪn'fekʃnz] .
which **are** **indications** **of** **infections** **.**
哪个 是 症状 的 感染 .

这些都是感染的迹象。

[ɪf] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)]['prez(ə)nt] ,
If **these** **are** **present** **,**
如果 这些 是 展示 ,

如果存在这些情况，

[ðə; ði][ɪn'taɪə(r)] ['kɑːkəs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃekt] ['θʌrəli] [fɔː(r); fə(r)]['ʌðə(r)] [saɪnz] [ɒv; əv] [ɪn'fekʃ(ə)n]
the **entire** **carcass** **should** **be** **checked** **thoroughly** **for** **other** **signs** **of** **infection**
这 全部的 尸体 应该 是 已检查 彻底 为了 其他 标志 的 感染
[ɔː(r)] [dɪ'ziːz] ([dɪ'skʌst] ['leɪtə(r)][ɪn][ðə; ði]['sekʃ(ə)n][ɒn] [ɪg'zæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]) .
or **disease** **(** **discussed** **later** **in** **the** **section** **on** **examining** **the** **carcass** **)** **.**
或者 疾病 (讨论 之后 在 这 部分 在 检查 这 尸体) .

应彻底检查整个胴体，看是否有其他感染或疾病的迹象（稍后将在检查胴体部分讨论）。

[wʌns] [ðə; ði]['lɪvə(r)][ɪz] [rɪ'muːvd] , ['seprət] [ðə; ði][gɔːl]['blædə(r)][baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndə(r)][ˌaɪ 'tiː] ([fɪg] . -)
Once **the** **liver** **is** **removed** **,** **separate** **the** **gall** **bladder** **by** **cutting** **under** **it** **(** **fig** **.** **49** **)**
一次 这 肝 是 已移除 , 分离 这 癯 膀胱 经过 切割 在下面 它 (如图 . -)
.
:
.

切除肝脏后，从胆囊下方切开，将其与肝脏分离（图 49）。

[wɒʃ] [ðə; ði]['lɪvə(r)] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔː(r)][aɪs]['wɔːtə(r)] .
Wash **the** **liver** **thoroughly** **and** **put** **it** **in** **ice** **or** **ice** **water** **.**
洗 这 肝 彻底 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 .

将肝脏彻底洗净，放入冰块或冰水中。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4594**
PN - -

PN-4594

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['lɪvə(r)] .
Figure **48** **.** **—** **Removing** **the** **liver** **.**
数字 - . — 移除 这 肝 .

图 48.—切除肝脏。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4595**
PN - -

PN-4595

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [gɔːl] ['blædə(r)] .

Figure	**49**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**gall**	**bladder**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	瘿	膀胱	.

图 49.—切除胆囊。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑːt] , [kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] , [ðə; ði] [θɪn] [ʃiːt]

To	**remove**	**the**	**lungs**	**and**	**heart**	**,**	**cut**	**through**	**the**	**diaphragm**	**,**	**the**	**thin**	**sheet**
到	消除	这	肺	和	心	,	切	通过	这	隔膜	,	这	薄的	床单

[ɒv; əv] ['mʌs(ə)l] ,

of	**muscle**	**,**
的	肌肉	,

要取出肺和心脏，需要切开膈肌，也就是那层薄薄的肌肉。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ðæt] ['seprəts] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑːt] [frɒm; frəm]

and	**the**	**white**	**connective**	**tissue**	**that**	**separates**	**the**	**lungs**	**and**	**heart**	**from**
和	这	白色的	连接词	组织	那	分离	这	肺	和	心	从

[ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] .

the	**stomach**	**and**	**intestines**	**.**
这	胃	和	肠子	.

以及将肺和心脏与胃和肠道分隔开的白色结缔组织。

[ðɪs] [kʌt] [ɪz] [meɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [θɪn] ['mʌs(ə)l] [æz; əz] [ʃəʊn] [baɪ] [ðə; ði] ['ærəus] [ɪn]

This	**cut**	**is**	**made**	**at**	**the**	**edge**	**of**	**the**	**thin**	**muscle**	**as**	**shown**	**by**	**the**	**arrows**	**in**
这	切	是	制成	在	这	边缘	的	这	薄的	肌肉	作为	所示	经过	这	箭头	在

['fɪgə(r)] - .

figure	**50**	**.**
数字	-	.

如图 50 中的箭头所示，切口位于薄肌肉的边缘。

[kʌt] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] ['hæŋɪŋ] ['mʌs(ə)l] [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [blʌd] ['ves(ə)lz] [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði]

Cut	**beneath**	**the**	**hanging**	**muscle**	**and**	**the**	**large**	**blood**	**vessels**	**just**	**below**	**the**
切	下面	这	绞刑	肌肉	和	这	大的	血	船只	只是	以下	这

['kɪdniz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .

kidneys	**to**	**the**	**backbone**	**.**
肾脏	到	这	骨干	.

在悬垂肌肉下方以及肾脏下方的大血管处切开，直至脊柱。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hɑːt] , [lʌŋz] ,

Remove	**the**	**heart**	**,**	**lungs**	**,**
消除	这	心	,	肺	,

取出心脏、肺脏，

[ænd; ənd] ['wɪndpaɪp] [æz; əz] [wʌn] ['juːnɪt] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ðem; ðəm] [daʊn] [waɪl] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðem; ðəm]

and	**windpipe**	**as**	**one**	**unit**	**by**	**pulling**	**them**	**down**	**while**	**cutting**	**between**	**them**
和	气管	作为	一	单元	经过	拉	他们	向下	尽管	切割	之间	他们

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ([fɪg] . -) .

and	**the**	**backbone**	**(**	**fig**	**.**	**51**	**)**	**.**
和	这	骨干	(	如图	.	-	)	.

将气管作为一个整体向下牵拉，同时在气管和脊柱之间切断（图 51）。

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [nəʊt] ['eni] [əd'hiːʒ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [lʌŋz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] [wɔːl] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðɪs] [ɪz]

Be	**sure**	**to**	**note**	**any**	**adhesion**	**of**	**the**	**lungs**	**to**	**the**	**body**	**wall**	**because**	**this**	**is**
是	当然	到	笔记	任何	粘附	的	这	肺	到	这	身体	墙	因为	这	是

[ə; eɪ] [saɪn] [ɒv; əv] [ɪn'fekʃəs] [dɪ'ziːzɪz] .

a	**sign**	**of**	**infectious**	**diseases**	**.**
一个	符号	的	传染性	疾病	.

务必注意肺部是否与体壁粘连，因为这是传染病的征兆。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4596**
PN	-	-

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] .
Figure 50 . — Cutting through the diaphragm .
数字 - . — 切割 通过 这 隔膜 .

图 50.—切开隔膜。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4597
PN - -

PN-4597

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hɑːt] [ænd; ənd] [lʌŋz] .
Figure 51 . — Removing the heart and lungs .
数字 - . — 移除 这 心 和 肺 .

图 51.—切除心脏和肺脏。

[ðə; ði] [hɑːt] [ɪz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [lʌŋz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɒs] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [hɑːt] (
The heart is removed from the lungs by cutting across the top of the heart (
这 心 是 已移除 从 这 肺 经过 切割 穿过 这 顶部 的 这 心 (
[fɪg] . -) .
fig . 52) .
如图 . -) .

将心脏从肺部取出，方法是从心脏顶部切开（图 52）。

[wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔː(r)][aɪs]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)]['ræpɪd] ['tʃɪlɪŋ] .
Wash it thoroughly and put it in ice or ice water for rapid chilling .
洗 它 彻底 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 为了 迅速的 令人不寒而栗 .

彻底清洗干净，然后放入冰块或冰水中快速冷却。

[ɪf] [ðə; ði][traɪp] , [ɔː(r)] ['stʌmək] , [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [seɪvd] ,
If the tripe , or stomach , is to be saved ,
如果 这 肚 , 或者 胃 , 是 到 是 已保存 ,

如果要保留牛肚，也就是胃，

['empti] [ðə; ði] ['stʌmək] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ænd; ənd] [rɪns] [ˌaɪ 'tiː] .
empty the stomach as quickly as possible and rinse it .
空的 这 胃 作为 迅速地 作为 可能的 和 冲洗 它 .

尽快清空胃部并漱口。

['θʌrə] ['kliːnɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] ['leɪtə(r)] .
Thorough cleaning can be done later .
彻底 打扫 能 是 完毕 之后 .

彻底清洁可以稍后进行。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4598
PN - -

PN-4598

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [hɑːt] [frɒm; frəm] [lʌŋz] .
Figure 52 . — Separating the heart from lungs .
数字 - . — 分离 这 心 从 肺 .

图 52.—将心脏与肺分离。

['drɒpɪŋ] [ðə; ði] [haɪd]
Dropping the Hide
下降 这 隐藏

揭开面纱

[splɪt] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [frʌnt] ['ʃæŋks] ([fɪg] . -) .
Split and remove the hide remaining on the front shanks (fig . 53) .
分裂 和 消除 这 隐藏 其余的 在 这 正面 小腿 (如图 . -) .

将前腿上剩余的皮剥掉（图 53）。

[skɪn] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃæŋks] [ænd; ənd] [nek] , ['miːtɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] ['bækbəʊn] ([fɪgz] .

Skin	**down**	**each**	**side**	**of**	**the**	**shanks**	**and**	**neck**	**,**	**meeting**	**at**	**the**	**backbone**	**(**	**figs**	**.**
皮肤	向下	每个	边	的	这	小腿	和	脖子	,	会议	在	这	骨干	(	无花果	.

- [ænd; ənd] -) .

54	**and**	**55**	**)**	**.**
-	和	-	)	.

小腿和颈部两侧的皮肤向下延伸，在脊柱处汇合（图 54 和 55）。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [teɪl] .

Skin	**around**	**the**	**loin**	**and**	**under**	**the**	**tail**	**.**
皮肤	大约	这	腰部	和	在下面	这	尾巴	.

腰部周围和尾巴下方的皮肤。

[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [haɪd] [ɒn] [ðə; ði] [teɪl] [kæn; kən] [biː; bi] ['pʊld] [ɔː(r)] [kʌt] [ɒf] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] ([fɪg] . -)

The	**remaining**	**hide**	**on**	**the**	**tail**	**can**	**be**	**pulled**	**or**	**cut**	**off**	**at**	**this**	**time**	**(**	**fig**	**.**	**56**	**)**
这	其余的	隐藏	在	这	尾巴	能	是	拉	或者	切	离开	在	这	时间	(	如图	.	-	)

.

:
.

这时可以将尾巴上剩余的皮剥掉或剪掉（图 56）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [teɪl] [æt; ət] [ɪts] [beɪs] ([fɪg] . -) , [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] ,

Remove	**the**	**tail**	**at**	**its**	**base**	**(**	**fig**	**.**	**57**	**)**	**,**	**wash**	**it**	**thoroughly**	**,**
消除	这	尾巴	在	它是	根据	(	如图	.	-	)	,	洗	它	彻底	,

去掉尾巴根部（图57），彻底清洗干净，

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [aɪs] [ɔː(r)] [aɪs] ['wɔːtə(r)] .

and	**put**	**it**	**in**	**ice**	**or**	**ice**	**water**	**.**
和	放	它	在	冰	或者	冰	水	.

然后把它放在冰块或冰水中。

[skɪn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [pəʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] ,

Skin	**over**	**the**	**poll**	**of**	**the**	**head**	**and**	**down**	**the**	**face**	**,**
皮肤	超过	这	轮询	的	这	头	和	向下	这	脸	,

头部后侧到面部的皮肤，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [haɪd] [æt; ət] [ðə; ði] ['mʌzl] ([fɪgz] .

removing	**the**	**hide**	**at**	**the**	**muzzle**	**(**	**figs**	**.**
移除	这	隐藏	在	这	枪口	(	无花果	.

去除口鼻部的皮毛（图）。

- [ænd; ənd] -) .

58	**and**	**59**	**)**	**.**
-	和	-	)	.

58 和 59）。

[ðə; ði] [hed] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] ; [haʊ'evə(r)] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [left] ['tʌtʃɪŋ] [ðə; ði]

The	**head**	**can**	**be**	**removed**	**at**	**this**	**point**	**;**	**however**	**,**	**if**	**it**	**is**	**left**	**touching**	**the**
这	头	能	是	已移除	在	这	观点	;	然而	,	如果	它	是	左边	接触	这

[graʊnd] ,

ground	**,**
地面	,

此时可以取下头部；但是，如果它仍然接触地面，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [gɪv] [sə'pɔːt] ['djʊərɪŋ] ['splɪtɪŋ] .

it	**will**	**give**	**support**	**during**	**splitting**	**.**
它	将要	给	支持	期间	分裂	.

它会在劈叉时提供支撑。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4599**
PN	-	-

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] .
Figure 53 . — Skinning the front legs .
数字 - . — 剥皮 这 正面 腿 .

图 53.—剥去前腿的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4600
PN - -

PN-4600

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] .
Figure 54 . — Skinning the front legs .
数字 - . — 剥皮 这 正面 腿 .

图 54.—剥去前腿的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4601
PN - -

PN-4601

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm] [nek] .
Figure 55 . — Removing hide from neck .
数字 - . — 移除 隐藏 从 脖子 .

图 55.—去除颈部皮毛。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4602
PN - -

PN-4602

['fɪgə(r)] - . — ['pʊlɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm][teɪl] .
Figure 56 . — Pulling hide from tail .
数字 - . — 拉 隐藏 从 尾巴 .

图 56.—从尾巴上剥皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4603
PN - -

PN-4603

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [teɪl] .
Figure 57 . — Removing tail .
数字 - . — 移除 尾巴 .

图 57.—去除尾部。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4604
PN - -

PN-4604

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed] .
Figure 58 . — Skinning the head .
数字 - . — 剥皮 这 头 .

图 58.—剥头皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4605
PN - -

PN-4605

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed] .
Figure 59 . — Skinning the head .
数字 - . — 剥皮 这 头 .

图 59.—剥头皮。

['splɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs]
Splitting the Carcass
分裂 这 尸体

分割尸体

[splɪt] [ðə; ði] [wɔ:m] , [drest] ['kɑ:kəs] ['ɪntu:] [hɑ:vz] .
Split the warm , dressed carcass into halves .
分裂 这 温暖的 , 穿着 尸体 进入 一半 .

将温热的、处理好的动物尸体切成两半。

[ðɪs] [ə'laʊz] [fɔ:(r); fə(r)] [fri:] [ˌsɜ:kjə'leɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [eə(r)] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [hɑ:vz] , [tu:; tə] [get] [ə; eɪ] ['kwɪkə(r)]
This allows for free circulation of air around the halves , to get a quicker
这 允许 为了 自由的 循环 的 空气 大约 这 一半 , 到 得到 一个 更快
[tʃɪl] .
chill .
寒意 .

这样可以让空气在两半之间自由流通，从而更快地冷却。

['ɔ:lsəʊ] , [ə; eɪ] [drest] [bi:f] ['kɑ:kəs] [ɪz] ['hevɪə] [ænd; ənd] ['hɑ:də(r)] [tu:; tə] ['hænd(ə)l] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [nɒt]
Also , a dressed beef carcass is heavier and harder to handle if it is not
还 , 一个 穿着 牛肉 尸体 是 较重 和 更难 到 处理 如果 它 是 不是
[splɪt] .
split .
分裂 .

此外，未经分割的牛胴体更重，搬运起来也更困难。

[tu:; tə] [splɪt] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] , [fɜ:st] [sɔ:] [θru:] [ðə; ði] ['seɪkr(ə)l] ['və:tɪbrə; 'vɜ:tɪbreɪ] [ɔ:(r)] [teɪl] ['ri:dʒən]
To split the carcass , first saw through the sacral vertebrae or tail region
到 分裂 这 尸体 , 第一的 锯 通过 这 骶骨 椎骨 或者 尾巴 地区
[frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ([fɪg] . -) .
from the inside (fig . 60) .
从 这 里面 (如图 . -) .

要分割尸体，首先从内部锯开骶椎或尾部区域（图 60）。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] [kʌt] [tu:; tə] [ðə; ði] [raɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pelvɪk] [ɑ:tʃ] ,
As soon as you have made the cut to the rise of the pelvic arch ,
作为 很快 作为 你 有 制成 这 切 到 这 上升 的 这 骨盆 拱 ,

一旦你切到骨盆弓的上升处，

[sɔ:] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] .
saw from the outside .
锯 从 这 外部 .

从外面锯。

[tu:; tə] [meɪk] ['sɔ:ɪŋ] [θru:] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['və:tɪbrə; 'vɜ:tɪbreɪ] ['i:zɪə] ,
To make sawing through the center of the vertebrae easier ,
到 制作 锯切 通过 这 中心 的 这 椎骨 更轻松 ,

为了使锯开椎骨中心更容易，

[mɑ:k] [ðə; ði] [kə'rekt] [laɪn] [ju:; jʊ] [wɪʃ] [tu:; tə] [teɪk] [daʊn] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
mark the correct line you wish to take down the backbone with a knife .
标记 这 正确的 线 你 希望 到 拿 向下 这 骨干 和 一个 刀 .

用刀在你想切断脊椎骨的正确线上做个标记。

[mɑ:k] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bəʊni] ['spaɪn(ə)l] ['prəʊsesɪz] ,
Mark over the top of the bony spinal processes ,
标记 超过 这 顶部 的 这 骨质 脊 流程 ,

在脊椎骨突上方做标记，

[wɪtʃ] [kæn; kən] [bi:; bi] ['i:zəli] [ləʊ'keɪtɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] ([fɪg] . -) .
which can be easily located with the fingers (fig . 61) .
哪个 能 是 容易地 位于 和 这 手指 (如图 . -) .

用手指很容易就能找到（图 61）。

[meɪk] [ðə; ði] [splɪt] [θruː] [ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd] [rɪb] .
Make **the** **split** **through** **the** **loin** **and** **rib** **.**
制作 这 分裂 通过 这 腰部 和 肋骨 .

将腰肉和肋骨切开。

[ɪn] [ðə; ði] [tʃʌk] ['riːdʒən] , ['ləʊə(r)] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sɔː] [tuː; tə] [meɪk] ['sɔːɪŋ] ['iːzɪə] ([fɪg] .
In **the** **chuck** **region** **,** **lower** **the** **handle** **of** **the** **saw** **to** **make** **sawing** **easier** **(** **fig** **.**
在 这 查克 地区 , 降低 这 处理 的 这 锯 到 制作 锯切 更轻松 (如图 .
-) .
62 **)** **.**
-) .

在卡盘区域，降低锯柄，使锯切更容易（图 62）。

[ɪf] [ðə; ði] [splɪt] [gets] [ɒf] ['sentə(r)] , [kən'tɪnjuː] [θruː] [tuː; tə] [ðə; ði] [nekst] ['vɜːtɪbrə] [ænd; ənd] [ˌriːə'laɪn]
If **the** **split** **gets** **off** **center** **,** **continue** **through** **to** **the** **next** **vertebra** **and** **realign**
如果 这 分裂 获得 离开 中心 , 继续 通过 到 这 下一个 椎骨 和 重新调整
[ðə; ði] [sɔː] .
the **saw** **.**
这 锯 .

如果劈裂偏离中心，继续劈到下一节椎骨，然后重新调整锯子的位置。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4606**
PN - -

PN-4606

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði] ['seɪkr(ə)l] ['vəːtɪbrə; 'vɜːtɪbreɪ] .
Figure **60** **.** **—** **Splitting** **the** **sacral** **vertebrae** **.**
数字 - . — 分裂 这 骶骨 椎骨 .

图 60.—骶椎的分离。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4607**
PN - -

PN-4607

['fɪgə(r)] - . — [laɪn] [ɒv; əv] ['kʌtɪŋ] .
Figure **61** **.** **—** **Line** **of** **cutting** **.**
数字 - . — 线 的 切割 .

图 61.—切割线。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4608**
PN - -

PN-4608

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [tʃʌk] .
Figure **62** **.** **—** **Sawing** **through** **the** **chuck** **.**
数字 - . — 锯切 通过 这 查克 .

图 62.—锯穿卡盘。

[ɪf] [breɪn] [rɪ'muːv(ə)l] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] ,
If **brain** **removal** **is** **desired** **,**
如果 脑 移动 是 想要的 ,

如果需要切除大脑，

[kən'tɪnjuː] [ðə; ði] [splɪt] [θruː] [ðə; ði] [pəʊl] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [feɪs] .
continue **the** **split** **through** **the** **poll** **and** **down** **the** **center** **of** **the** **face** **.**
继续 这 分裂 通过 这 轮询 和 向下 这 中心 的 这 脸 .

继续沿着头顶向下劈开，直至脸部中央。

['ɑːftə(r)] ['sɔːɪŋ] [hɑːf] [wei] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] ,
After **sawing** **half** **way** **down** **the** **face** **,**
后 锯切 一半 方式 向下 这 脸 ,

锯到面的一半后，

[pʊl] [ðə; ði] [hɑːvz] [ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [ə'pɑːt][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][breɪnz] ([fɪg] . -) .
pull **the** **halves** **of** **the** **head** **apart** **and** **remove** **the** **brains** **(** **fig** **.** **63** **)** **.**
拉 这 一半 的 这 头 除 和 消除 这 大脑 (如图 . -) .

将头部的两半拉开，取出大脑（图 63）。

[wɒʃ] [ðə; ði][breɪnz] ['θʌrəli] , ['tʃekɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][bəʊn]['frægmənts] .
Wash **the** **brains** **thoroughly** **,** **checking** **for** **bone** **fragments** **.**
洗 这 大脑 彻底 , 检查 为了 骨 片段 .

彻底清洗脑组织，检查是否有骨头碎片。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][hæz; həz] [biːn] [ʃɒt] [ðə; ði][breɪn] [wɪl] [kən'teɪn]['met(ə)l]['frægmənts][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd]
If **the** **animal** **has** **been** **shot** **the** **brain** **will** **contain** **metal** **fragments** **and** **should**
如果 这 动物 有 到过 射击 这 脑 将要 包含 金属 片段 和 应该
[nɒt][biː; bi] [seɪvd] .
not **be** **saved** **.**
不是 是 已保存 .

如果动物是被枪击的，其大脑中会含有金属碎片，不应保存。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4609**
PN - -

PN-4609

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][breɪnz] .
Figure **63** **.** **—** **Removing** **the** **brains** **.**
数字 - . — 移除 这 大脑 .

图 63.—取出大脑。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][fɜːst][dʒɔɪnt][nekst][tuː; tə][ðə; ði][pəʊl] .
Remove **the** **head** **at** **the** **first** **joint** **next** **to** **the** **poll** **.**
消除 这 头 在 这 第一的 联合的 下一个 到 这 轮询 .

切除头部，切除位置在靠近颈部的第一个关节处。

[hed] [rɪ'muːv(ə)l][ɪz] [mʌtʃ] ['iːzɪə] ['ɑːftə(r)] ['splɪtɪŋ] ([fɪg] . -) .
Head **removal** **is** **much** **easier** **after** **splitting** **(** **fig** **.** **64** **)** **.**
头 移动 是 很多 更轻松 后 分裂 (如图 . -) .

劈开后，头部更容易去除（图 64）。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɪdni] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] ([fɪg] . -) .
Then **remove** **the** **kidney** **and** **kidney** **fat** **(** **fig** **.** **65** **)** **.**
然后 消除 这 肾 和 肾 胖的 (如图 . -) .

然后取出肾脏和肾脏脂肪（图 65）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的牛肉屠宰、分割、(Beef Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4610
PN - -

PN-4610

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði]['ætləs][dʒɔɪnt] .
Figure 64 . — Removing the head at the atlas joint .
数字 - . — 移除 这 头 在 这 图集 联合的 .

图 64.—在寰椎关节处切除头部。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4611
PN - -

PN-4611

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['kɪdni] [ænd; ənd] [sə'raʊndɪŋ] [fæt] .
Figure 65 . — Removing the kidney and surrounding fat .
数字 - . — 移除 这 肾 和 周围 胖的 .

图 65.—切除肾脏和周围脂肪。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] , [ɪ'speʃəli] [daʊn] [ðə; ði][splɪt] ['bækbəʊn] [weə(r)] [bəʊn] [dʌst]
Wash the carcass with clean water , especially down the split backbone where bone dust
洗 这 尸体 和 干净的 水 , 尤其 向下 这 分裂 骨干 在哪里 骨 灰尘
[əˈkjuːmjuleit] .
accumulates .
积累 .

用清水冲洗尸体，特别是要冲洗骨灰容易积聚的脊椎骨裂处。

[wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] , [rɪ'muːv] ['eni][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] [wɪtʃ] ['kænɒt] [biː; bi] [wɒʃt] [ɒf] .
With a knife , remove any contamination which cannot be washed off .
和 一个 刀 , 消除 任何 污染 哪个 不能 是 洗过 离开 .

用刀去除任何无法用水洗掉的污染物。

['pʌmpɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] [ʌp][ænd; ənd] [daʊn] [ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] [helps] [dreɪn][ðə; ði] [blʌd] [frɒm; frəm]
Pumping the front legs up and down a few times helps drain the blood from
抽水 这 正面 腿 向上 和 向下 一个 很少 时代 帮助 流走 这 血 从
[ðə; ði] ['fɔːkwɔːtə] .
the forequarters .
这 前部 .

上下摆动前腿几次有助于排出前躯的血液。

[ɪgˈzæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]
Examining the Carcass
检查 这 尸体

检查尸体

[ɔːl] [ðə; ði][ɪn'tɜːn(ə)l]['ɔːrgənz][ænd; ənd][ðə; ði] [drest] ['kɑːkəs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪg'zæmɪnd] ['keəfəli]
All the internal organs and the dressed carcass should be examined carefully
全部 这 内部的 器官 和 这 穿着 尸体 应该 是 检查 小心
[fɔː(r); fə(r)] ['eni] [ˌæbnɔːr'mælətiz][ɔː(r)] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [mait] [ə'fekt] [ðə; ði] ['fɪtnəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt]
for any abnormalities or conditions that might affect the fitness of the meat
为了 任何 异常 或者 状况 那 可能 影响 这 健康 的 这 肉
[fɔː(r); fə(r)] [fuːd] .
for food .
为了 食物 .

应仔细检查所有内脏器官和胴体，看是否有任何异常或可能影响肉质是否适宜食用的情况。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] , [ə; eɪ] [miːt] [ɪn'spektə(r)][ɔː(r)]['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt][ˌvetərɪ'neəriən][ɪz][ðə; ði]['əʊnli]['pɜːs(ə)n]

Usually	**,**	**a**	**meat**	**inspector**	**or**	**graduate**	**veterinarian**	**is**	**the**	**only**	**person**
通常	,	一个	肉	检查员	或者	毕业	兽医	是	这	仅有的	人

['kwɒlɪfaɪd][tuː; tə][duː; də] [ðɪs] ,

qualified	**to**	**do**	**this**	**,**
合格的	到	做	这	,

通常情况下，只有肉类检验员或兽医毕业生才有资格做这件事。

[bʌt; bət]['ʌndə(r)] [fɑːm] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ][tuː; tə] [lʊk] [fɔː(r); fə(r)]

but	**under**	**farm**	**conditions**	**it**	**becomes**	**necessary**	**for**	**you**	**to**	**look**	**for**
但	在下面	农场	状况	它	变成	必要的	为了	你	到	看	为了

[ðə; ði] ['ɒbviəs] [saɪnz] [ɒv; əv] [dɪ'ziːz] [ɔː(r)] ['dæmɪdʒ] .

the	**obvious**	**signs**	**of**	**disease**	**or**	**damage**	**.**
这	明显的	标志	的	疾病	或者	损害	.

但在农场条件下，你必须寻找明显的疾病或损害迹象。

[ɪf] ['eni] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['vɪsərə] [ɔː(r)] ['kɑːkəs] [ɪz]['kwestʃənəb(ə)l] , [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [əb'teɪn]['ekspɜːt]

If	**any**	**part**	**of**	**the**	**viscera**	**or**	**carcass**	**is**	**questionable**	**,**	**you**	**should**	**obtain**	**expert**
如果	任何	部分	的	这	内脏	或者	尸体	是	值得怀疑	,	你	应该	获得	专家

[əd'vaɪs] .

advice	**.**
建议	.

如果内脏或尸体的任何部分有疑问，您应该寻求专家意见。

['bruːzɪz] , ['maɪnə(r)]['ɪndʒəriz] , ['pærəˌsaɪt] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrgənz][ænd; ənd] [ɪn'kləʊzd] ['æbsɛsɪz] ,

Bruises	**,**	**minor**	**injuries**	**,**	**parasites**	**in**	**the**	**organs**	**and**	**enclosed**	**abscesses**	**,**
瘀伤	,	次要的	受伤	,	寄生虫	在	这	器官	和	内	脓肿	,

瘀伤、轻微外伤、器官寄生虫感染和封闭性脓肿

[ænd; ənd]['sɪŋg(ə)l]['tuːmərz][ɑː(r); ə(r)] ['friːkwəntli] ['ləʊk(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli]

and	**single**	**tumors**	**are**	**frequently**	**local**	**conditions**	**that**	**can**	**be**	**easily**
和	单身的	肿瘤	是	频繁地	当地的	状况	那	能	是	容易地

[rɪ'muːvd] .

removed	**.**
已移除	.

单个肿瘤通常是局部病变，很容易切除。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv][kən'dʒestʃən][ɔː(r)] [ˌɪnflə'meɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [lʌŋz] , [ɪn'testɪn] ,

However	**,**	**the**	**presence**	**of**	**congestion**	**or**	**inflammation**	**of**	**the**	**lungs**	**,**	**intestines**	**,**
然而	,	这	在场	的	拥塞	或者	炎	的	这	肺	,	肠子	,

['kɪdniz] ,

kidneys	**,**
肾脏	,

然而，肺部、肠道、肾脏出现充血或炎症，

['ɪnə(r)] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [tʃest] [ɔː(r)][æb'dɒmɪn(ə)l]['kævəti] ,

inner	**surface**	**of**	**chest**	**or**	**abdominal**	**cavity**	**,**
内	表面	的	胸部	或者	腹部	空腔	,

胸腔或腹腔内表面

[ænd; ənd] ['njuːmərəs] ['jeləʊɪʃ] [ɔː(r)] [pɜːl] - [laɪk] [grəʊθ] ['skætəd] [θruː'aʊt] [ðə; ði]['ɔːrgənz]

and	**numerous**	**yellowish**	**or**	**pearl**	**-**	**like**	**growths**	**scattered**	**throughout**	**the**	**organs**
和	很多的	淡黄色	或者	珍珠	-	喜欢	增长	疏散	自始至终	这	器官

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [vjuː] ['sɪəriəsli] .

should	**be**	**viewed**	**seriously**	**.**
应该	是	已查看	严重地	.

器官内散布着许多黄色或珍珠状的增生物，应认真对待。

['kɑ:kəsɪz] [ænd; ənd] ['vɪsərə] ['hævɪŋ] [sʌtʃ] [ˌæbnɔ:r'mælətiz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪg'zæmɪnd] [baɪ][ə; eɪ]
Carcasses **and** **viscera** **having** **such** **abnormalities** **should** **be** **examined** **by** **a**
尸体 和 内脏 拥有 这样的 异常 应该 是 检查 经过 一个
['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt][ˌvetərɪ'neəriən][ænd; ənd][hɪz; ɪz][ə'pɪnjən] [əb'teɪnd] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]
graduate **veterinarian** **and** **his** **opinion** **obtained** **as** **to** **the**
毕业 兽医 和 他的 观点 获得 作为 到 这
['həʊlsəmnəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
wholesomeness **of** **the** **meat** **.**
健康 的 这 肉 .

有此类异常的胴体和内脏应由兽医进行检查，并取得兽医对肉是否安全的意见。

[ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [tʃek] [wɪð] [ə; eɪ][koʊ'ɑ:pəreɪtɪŋ][ˌvetərɪ'neəriən][bɪ'fɔ:(r)] ['slɔ:tərɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]
You **should** **check** **with** **a** **cooperating** **veterinarian** **before** **slaughtering** **the** **animal**
你 应该 查看 和 一个 合作 兽医 前 屠宰 这 动物
[tu:; tə][bi:; bi]['sɜ:t(ə)n][hi:; hi] [wɪl] [bi:; bi][ə'veɪləb(ə)l] [ɪf] [ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [si:k] [hɪz; ɪz][əd'vaɪs] .
to **be** **certain** **he** **will** **be** **available** **if** **you** **should** **seek** **his** **advice** **.**
到 是 肯定 他 将要 是 可用的 如果 你 应该 寻找 他的 建议 .

在宰杀动物之前，你应该先咨询合作兽医，以确保在你需要寻求他的建议时他能够提供帮助。

['ləʊdɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs]
Loading **the** **Carcass**
加载中 这 尸体

装载尸体

['seprət] [ðə; ði] [hɑ:vz] ['ɪntu:] ['kwɔ:təz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][lɑ:st] [tu:] [rɪbz] ,
Separate **the** **halves** **into** **quarters** **by** **cutting** **between** **the** **last** **two** **ribs** **,**
分离 这 一半 进入 四分之一 经过 切割 之间 这 最后的 二 肋骨 ,

将两半肉分成四份，方法是在最后两根肋骨之间切开。

['li:vɪŋ] [wʌn][rɪb][ɒn][ðə; ði]['haɪndˌkwɔ:tə(r)] ([fɪg] . -) .
leaving **one** **rib** **on** **the** **hindquarter** **(** **fig** **.** **66** **)** **.**
离开 一 肋骨 在 这 后腿 (如图 . -) .

后躯留下一根肋骨（图 66）。

['li:vɪŋ] [ə; eɪ][fɔ:r] - [ɪntʃ] ['sekʃ(ə)n][ˌʌn'kʌt][ɒn][ðə; ði][flæŋk][saɪd][ænd; ənd] [sɔ:] [θru:] [ðə; ði] ['bækbəʊn]
Leave **a** **4** **-** **inch** **section** **uncut** **on** **the** **flank** **side** **and** **saw** **through** **the** **backbone**
离开 一个 4 - 英寸 部分 未剪辑版 在 这 侧翼 边 和 锯 通过 这 骨干
([fɪg] . -) .
(**fig** **.** **67** **)** **.**
(如图 . -) .

在侧翼留出 4 英寸长的部分不切开，然后锯断脊骨（图 67）。

[meɪk] [smɔ:l] ['hændhəʊld] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][fɜ:st] [tu:] [ænd; ənd][ðə; ði][lɑ:st] [tu:] [rɪbz][ɒv; əv][ðə; ði]
Make **small** **handholds** **between** **the** **first** **two** **and** **the** **last** **two** **ribs** **of** **the**
制作 小的 扶手 之间 这 第一的 二 和 这 最后的 二 肋骨 的 这
['fɔ:ˌkwɔ:tə(r)] [tu:; tə] [meɪk] ['ləʊdɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔ:ˌkwɔ:tə(r)] ['i:zɪə] ([fɪg] . -) .
forequarter **to** **make** **loading** **of** **the** **forequarter** **easier** **(** **fig** **.** **68** **)** **.**
前部 到 制作 加载中 的 这 前部 更轻松 (如图 . -) .

在前躯的前两根肋骨和最后两根肋骨之间制作小把手，以便更容易地装载前躯（图 68）。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN **-** **4612**
PN - -

PN-4612

['fɪgə(r)] - . — ['rɪbɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] .
Figure **66** **.** **—** **Ribbing** **the** **carcass** **.**
数字 - . — 肋骨 这 尸体 .

图 66.—给胴体去肋。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4613
PN - -

PN-4613

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .
Figure 67 . — Sawing through the backbone .
数字 - . — 锯切 通过 这 骨干 .

图 67.—锯断脊柱。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4614
PN - -

PN-4614

['fɪgə(r)] - . — ['grɑːspɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] ['praɪə(r)][tuː; tə] ['ləʊdɪŋ] .
Figure 68 . — Grasping the forequarter prior to loading .
数字 - . — 抓握 这 前部 事先的 到 加载中 .

图 68.—装弹前抓住前腿。

[wen] ['redi] [tuː; tə][ləʊd] , [pleɪs] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] ([əʊld] [ʃiːts] [wɜːk] [faɪn]) [ɔː(r)]['plæstɪk][ɪn][ðə; ði] ['viːəkl] .
When ready to load , place a clean cloth (old sheets work fine) or plastic in the vehicle .
什么时候 准备好 到 加载 , 地方 一个 干净的 布 (老的 纸张 工作 美好的) 或者 塑料 在 这 车辆 .

准备装载时，在车内放置一块干净的布（旧床单即可）或塑料布。

[wɪð] ['sʌmwʌn] ['həʊldɪŋ] [iːtʃ] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] , [kʌt][ðə; ði] [əˈtætʃmənt] [left][ɒn][ðə; ði][flæŋk][saɪd] ([fɪg] . -) .
With someone holding each forequarter , cut the attachment left on the flank side (fig . 69) .
和 某人 保持 每个 前部 , 切 这 依恋 左边 在 这 侧翼 边 (如图 . -) .

一人抓住前腿，切断左侧腹部的连接（图 69）。

[ɪf] [əˈləʊn] ,
If alone ,
如果 独自的 ,

如果独自一人，

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd] [dʌz] [nɒt] [fɔːl][tuː; tə][ðə; ði] [graʊnd] .
be sure to hoist the carcass so that the opposite side does not fall to the ground .
是 当然 到 提升 这 尸体 所以 那 这 对面的 边 做 不是 落下 到 这 地面 .

务必抬起尸体，以免另一侧掉到地上。

['ləʊə(r)][haɪndz][ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [riːtʃt] [ænd; ənd] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['spredə(r)] ([fɪg] . -) .
Lower hinds until they can be reached and removed from the spreader (fig . 70) .
降低 雌鹿 直到 他们 能 是 达到 和 已移除 从 这 撒布器 (如图 . -) .

将后腿放低，直到可以够到并将其从撑杆上移开（图 70）。

[pleɪs] [ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] [ɪn][ðə; ði] ['viːəkl] [wɪð] [ðə; ði][bəʊn] [saɪd] [daʊn] [ænd; ənd][ðə; ði]

Place	the	forequarter	in	the	vehicle	with	the	bone	side	down	and	the
地方	这	前部	在	这	车辆	和	这	骨	边	向下	和	这

['haɪndˌkwɔːtə(r)][ɒn][tɒp] [wɪð] [ðə; ði][bəʊn][saɪd][ʌp] ([fɪg] . -) .

hindquarter	on	top	with	the	bone	side	up	(	fig	.	71	)	.
后腿	在	顶部	和	这	骨	边	向上	(	如图	.	-	)	.

将前腿骨朝下放入车内，后腿骨朝上放在前腿骨朝下（图 71）。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [prɪ'vent] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n]['djʊərɪŋ][ˌtrænspɔː'teɪʃ(ə)n] .

Cover	the	meat	to	prevent	contamination	during	transportation	.
覆盖	这	肉	到	防止	污染	期间	运输	.

用东西盖住肉类，防止运输过程中受到污染。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4615
PN	-	-

PN-4615

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] [frɒm; frəm][ðə; ði]['haɪndˌkwɔːtə(r)] .

Figure	69	.	—	Separating	the	forequarter	from	the	hindquarter	.
数字	-	.	—	分离	这	前部	从	这	后腿	.

图 69.—将前躯与后躯分开。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4616
PN	-	-

PN-4616

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [ˌhaɪnd'kwɔːtəz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['spredə(r)] .

Figure	70	.	—	Removing	the	hindquarters	from	the	spreader	.
数字	-	.	—	移除	这	后腿	从	这	撒布器	.

图 70.—将后躯从撑杆上取下。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4617
PN	-	-

PN-4617

['fɪgə(r)] - . — ['kɑːkəs] ['ləʊdɪd] [ɪn]['ɔːtəʊ] .

Figure	71	.	—	Carcass	loaded	in	auto	.
数字	-	.	—	尸体	已加载	在	汽车	.

图 71.—装车的尸体。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]

CHILLING	THE	CARCASS
令人不寒而栗	这	尸体

冷却尸体

[ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ɒv; əv] ['freʃli] ['slɔːtəd] [biːf] ['kɑːkəsɪz] [ɑː(r); ə(r)][kən'tæməneɪtɪd] [wɪð] [bæk'tɪəriə]

The	surfaces	of	freshly	slaughtered	beef	carcasses	are	contaminated	with	bacteria
这	表面	的	新鲜的	屠杀	牛肉	尸体	是	污染	和	细菌

[ðæt] [kæn; kən] [spɔɪl] [ðə; ði] [miːt] [ən'les] [ðeə(r)] [grəʊθ] [ɪz] ['prɒmptli] [tʃekt] .

that	can	spoil	the	meat	unless	their	growth	is	promptly	checked	.
那	能	剧透	这	肉	除非	他们的	生长	是	及时	已检查	.

新鲜宰杀的牛胴体表面会沾染细菌，如果不及时控制细菌的生长，会导致肉质变质。

[bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] [kæn; kən][biː; bi] [sləu] [baɪ] [prɒmpt] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]

Bacterial	growth	can	be	slowed	by	prompt	chilling	and	keeping	the	carcass
细菌	生长	能	是	减速	经过	迅速的	令人不寒而栗	和	保持	这	尸体

[æt; ət] [ləʊ] ['temprətʃər] .

at	low	temperatures	.
在	低的	温度	.

及时冷却并保持胴体处于低温状态可以减缓细菌的生长。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðə(r)] [ɪz]['suːtəb(ə)l] (28° [tuː; tə] 35° [ef]) ,

If	the	weather	is	suitable	(	28°	to	35°	F	)	,
如果	这	天气	是	合适的	(	28°	到	35°	F	)	,

如果天气适宜（28°至35°F），

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] [kæn; kən][biː; bi] [ræpt] [ɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [hʌŋ] [tuː; tə] [tʃɪl] [ɪn]

the	carcass	or	quarters	can	be	wrapped	in	a	sheet	and	hung	to	chill	in
这	尸体	或者	四分之一	能	是	包装	在	一个	床单	和	悬挂	到	寒意	在

[ə; eɪ] [wel] - ['ventɪleɪtɪd] [ʃed] .

a	well	-	ventilated	shed	.
一个	出色地	-	通风	棚	.

可以将尸体或肉块用床单包裹起来，挂在通风良好的棚子里冷却。

['ræpɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] [wɪl] ['pɑːʃəli] [prə'tekt][ðə; ði] ['kɑːkəs] [frɒm; frəm][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n]

Wrapping	with	a	clean	cloth	will	partially	protect	the	carcass	from	contamination
包装	和	一个	干净的	布	将要	部分	保护	这	尸体	从	污染

[ænd; ənd][help] [smuːð] [aʊt][ðə; ði][fæt][ɒn][ðə; ði]['aʊtə(r)] ['sɜːfɪs] .

and	help	smooth	out	the	fat	on	the	outer	surface	.
和	帮助	光滑的	出去	这	胖的	在	这	外	表面	.

用干净的布包裹可以部分保护胴体免受污染，并有助于使外表面的脂肪变得光滑。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə] [friːz] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['friːzɪŋ] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [deθ]

Do	not	allow	the	carcass	to	freeze	because	freezing	within	1	day	after	death
做	不是	允许	这	尸体	到	冻结	因为	冷冻	之内	1	天	后	死亡

[meɪ] ['tʌfn] [ðə; ði] [miːt] .

may	toughen	the	meat	.
可能	增强	这	肉	.

不要让动物尸体冷冻，因为死后 1 天内冷冻可能会使肉质变硬。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['kænɒt] [biː; bi] [tʃɪld] [tuː; tə] [bɪ'ləʊ] 40°F [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] ,

If	the	carcass	cannot	be	chilled	to	below	40°F	on	the	farm	,
如果	这	尸体	不能	是	冷藏	到	以下	40°F	在	这	农场	,

如果农场无法将胴体冷却到40°F以下，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [træns'pɔːtid] [tuː; tə][ðə; ði]['ləʊk(ə)l]['lɒkə(r)][plɑːnt][ɔː(r)] ['mɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ]

it	should	be	transported	to	the	local	locker	plant	or	market	for	chilling
它	应该	是	运输	到	这	当地的	储物柜	植物	或者	市场	为了	令人不寒而栗

.

:

.

应该将其运送到当地的冷库或市场进行冷藏。

[tʃɪld] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][eɪdʒd][æt; ət] [liːst] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [deɪz] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] ['rɪgə(r)][ɪz]

Chilled	beef	should	be	aged	at	least	2	to	3	days	to	ensure	that	rigor	is
冷藏	牛肉	应该	是	老年人	在	至少	2	到	3	天	到	确保	那	严格	是

[kəm'pliːt] .

complete	.
完全的	.

冷藏牛肉至少需要熟成 2 至 3 天，以确保达到完全的僵硬状态。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] ['benɪfɪt] [tuː; tə]['eɪdʒɪŋ] [bɪ'jɒnd] ['sɛvən][tuː; tə][naɪn] [deɪz] .

There	is	no	benefit	to	aging	beyond	7	to	9	days	.
那里	是	不	益处	到	老化	超过	7	到	9	天	.

超过7到9天的衰老没有任何好处。

[ɪn][fækt] , ['sʌbsɪkwənt] ['friːzə(r)] ['stɔːrɪdʒ] [laɪf] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [baɪ] [lɒŋ] ['eɪdʒɪŋ][pɪərɪədz] .

In	fact	,	subsequent	freezer	storage	life	may	be	reduced	by	long	aging	periods	.
在	事实	,	随后的	冰箱	贮存	生活	可能	是	减少	经过	长的	老化	时期	.

事实上，长时间的老化可能会缩短后续的冷冻储存寿命。

['kʌtɪŋ]
CUTTING
切割

切割

[juːz][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['gaɪdlaɪnz] [tuː; tə][prɪ'peə(r)] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)]
Use the following guidelines to prepare cutting and packaging instructions for
使用 这 下列的 指南 到 准备 切割 和 包装 指示 为了
[ðə; ði][plɑːnt] [ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz][nɒt] [kʌt][ænd; ənd] [ræpt] [ɒn][ðə; ði][fɑːm] .
the plant if the carcass is not cut and wrapped on the farm .
这 植物 如果 这 尸体 是 不是 切 和 包装 在 这 农场 .

如果胴体不在农场进行切割和包装，请使用以下指南为工厂准备切割和包装说明。

[steɪks] . — [ðəʊz] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][rɪb] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [brɔɪld] ,
Steaks . — Those from the loin and rib , which are to be broiled ,
牛排 . — 那些 从 这 腰部 和 肋骨 , 哪个 是 到 是 烤制 ,

牛排——指取自腰部和肋部的牛排，需要烤制。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æn; ən] [ɪntʃ] [ɔː(r)][mɔː(r)][ɪn] ['θɪknəs] .
should be an inch or more in thickness .
应该 是 一个 英寸 或者 更多的 在 厚度 .

厚度应为一英寸或更厚。

[ðəʊz] [frɒm; frəm][ðə; ði][raʊnd][ænd; ənd] [tʃʌk] , [ɔː(r)] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] ['sləʊli]
Those from the round and chuck , or which are to be cooked slowly
那些 从 这 圆形的 和 查克 , 或者 哪个 是 到 是 煮熟 缓慢地
[wɪð] [mɔɪst] [hiːt] ,
with moist heat ,
和 潮湿 热 ,

那些取自牛后腿肉和牛肩肉的部位，或者需要用湿热慢煮的部位，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ½ [tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .
should be ½ to ¾ inch thick .
应该 是 ½ 到 ¾ 英寸 厚的 .

厚度应为½至¾英寸。

[ɪf] [tuː] [ɔː(r)][mɔː(r)] [steɪks] [ɑː(r); ə(r)] ['pækɪdʒd] [tə'geðə(r)] ,
If two or more steaks are packaged together ,
如果 二 或者 更多的 牛排 是 包装好的 一起 ,

如果两块或两块以上的牛排包装在一起，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sepəreɪtɪd] [baɪ] [tuː] [ʃiːts] [ɒv; əv]['plæstɪk][ɔː(r)]['mɔɪstʃə(r)] - [rɪ'zɪstənt] ['peɪpə(r)] .
they should be separated by two sheets of plastic or moisture - resistant paper .
他们 应该 是 分开 经过 二 纸张 的 塑料 或者 水分 - 抵抗的 纸 .

它们之间应该用两张塑料薄膜或防潮纸隔开。

[ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði][saɪz][ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɒv; əv][ə; eɪ] [steɪk] [wɪl] ['lɑːdʒli] [dɪ'tɜːmɪn] [haʊ] ['meni]
Although the size and shape of a steak will largely determine how many
虽然 这 尺寸 和 形状 的 一个 牛排 将要 很大程度上 决定 如何 许多
[s'ɜːvɪŋz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [jiːld] ,
servings it will yield ,
份量 它 将要 屈服 ,

虽然牛排的大小和形状很大程度上决定了它可以分成多少份，

[ə'laʊ] ¾ [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [pə(r)]['pɜːs(ə)n] ([bəʊn] - [ɪn] [ˌʌn'kʊkt]) [weə(r)] ['præktɪkəbl] .
allow ¾ of a pound per person (bone - in uncooked) where practicable .
允许 ¾ 的 一个 磅 每 人 (骨 - 在 生) 在哪里 切实可行的 .

在条件允许的情况下，每人限食 ¾ 磅（带骨生肉）。

[rəʊsts] . — [əˈlaʊ] ¾ [paʊnd] ([ˌʌnˈkʊkt]) [pə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [bəʊn] - [ɪn] [rəʊsts] [sʌtʃ] [æz; əz]
Roasts . — Allow ¾ pound (uncooked) per serving for bone - in roasts such as
烤肉 . — 允许 ¾ 磅 (生) 每 服务 为了 骨 - 在 烤肉 这样的 作为
[bleɪd] [tʃʌk] [rəʊsts] [ɔː(r)] [rʌmp] [rəʊsts] [ænd; ənd] ½ [paʊnd] ([ˌʌnˈkʊkt]) [pə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]
blade chuck roasts or rump roasts and ½ pound (uncooked) per serving for
刀刃 查克 烤肉 或者 臀部 烤肉 和 ½ 磅 (生) 每 服务 为了
[ˈbəʊnləs] [rəʊsts] [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈsɜːlɔɪn] [tɪp] [ɔː(r)] [hiːl] [ɒv; əv] [raʊnd] .
boneless roasts such as sirloin tip or heel of round .
无骨 烤肉 这样的 作为 西冷牛排 提示 或者 脚跟 的 圆形的 .

烤肉——带骨烤肉（如肩胛肉或臀肉）每份允许使用 ¾ 磅（未煮熟），无骨烤肉（如西冷尖肉或后腿肉）每份允许使用 ½ 磅（未煮熟）。

[graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] [stjuː] [miːt] . — [əˈlaʊ] ½ [paʊnd] ([ˌʌnˈkʊkt]) [pə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
Ground beef and stew meat . — Allow ½ pound (uncooked) per serving .
地面 牛肉 和 炖 肉 . — 允许 ½ 磅 (生) 每 服务 .

碎牛肉和炖肉——每份用量为½磅（生的）。

[ˈkɑːkəs] [ˈkʌtɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt]
Carcass Cutting Equipment
尸体 切割 设备

胴体切割设备

[ɪˈlæbərət] [ænd; ənd] [ɪkˈspensɪv] [ɪˈkwɪpmənt] [ɪz] [nɒt] [ˈnesəsəri] , [bʌt; bət] [ˈsɜːt(ə)n] [ˈaɪtəmz] [ɑː(r); ə(r)]
Elaborate and expensive equipment is not necessary , but certain items are
精心制作的 和 昂贵的 设备 是 不是 必要的 , 但 肯定 项目 是
[ɪˈsenʃ(ə)l] ([fɪg] . -) .
essential (fig . 72) .
基本的 (如图 . -) .

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 72）。

[ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] :
The following equipment is recommended :
这 下列的 设备 是 受到推崇的 :

建议配备以下设备：

[stiːl] .
Steel .
钢 .

钢。

[steɪk] [naɪf] .
Steak knife .
牛排 刀 .

牛排刀。

[ˈbəʊnɪŋ] [naɪf] .
Boning knife .
剔骨 刀 .

剔骨刀。

[miːt] [sɔː] .
Meat saw .
肉 锯 .

肉锯

[ˈfriːzə(r)] [ˈpeɪpə(r)] ([siː] [ˈsekʃ(ə)n] [ɒn] “ [ˈræpɪŋ] ”) .
Freezer paper (see section on “ wrapping ”) .
冰箱 纸 (看 部分 在 “ 包装 ”) .

冷冻纸（参见“包装”部分）。

['friːzə(r)] [teɪp] .
Freezer tape .
冰箱 磁带 .

冷冻胶带。

[miːt] ['graɪndə(r)] ([ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd] - ['drɪvn]) .
Meat grinder (electric or hand - driven) .
肉 磨床 (电的 或者 手 - 驱动) .

绞肉机（电动或手动）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4618
PN - -

PN-4618

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] .
Figure 72 . — Cutting equipment .
数字 - . — 切割 设备 .

图 72.—切割设备。

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]
CUTTING THE CARCASS
切割 这 尸体

切割胴体

['fɔːˌkwɔːtə(r)]
Forequarter
前部

前部

[ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] ([fɪg] .
The forequarter (fig .
这 前部 (如图 .

前躯（图）

-) [ɪz][best] [p'rəsest] [baɪ] ['sepəreɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ˈɪntuː] [tuː] [mɔː(r)] ['mænɪdʒəbl] ['sekʃənz] [ænd; ənd]
73) is best processed by separating it into two more manageable sections and
-) 是 最好的 已处理 经过 分离 它 进入 二 更多的 可管理的 部分 和
['meɪkɪŋ] ['juːzəb(ə)l] [kʌts] [frɒm; frəm] [iːtʃ] ['sekʃ(ə)n] .
making usable cuts from each section .
制作 可用 削减 从 每个 部分 .

73）最好将其分成两个更易于管理的部分，并从每个部分进行可用的切割。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['kʌtɪŋ] [prə'siːdʒə(r)] ['difəz] [frɒm; frəm][ðə; ði]['juːʒuəl] [staɪl] [ɒv; əv]['riːteɪl] ['kʌtɪŋ] [baɪ]
The following cutting procedure differs from the usual style of retail cutting by
这 下列的 切割 程序 不同 从 这 通常 风格 的 零售 切割 经过
['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][sɪksθ][ænd; ənd]['sev(ə)nθ][rɪbz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [bɪ'twiːn]
separating the forequarter between the sixth and seventh ribs instead of between
分离 这 前部 之间 这 第六 和 第七 肋骨 反而 的 之间
[ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd][sɪksθ][rɪbz] .
the fifth and sixth ribs .
这 第五 和 第六 肋骨 .

以下切割程序与通常的零售切割方式不同，它是在第六根和第七根肋骨之间分离前腿肉，而不是在第五根和第六根肋骨之间分离。

[ðɪs] [ə'prəʊtʃ] [wɒz; wəz]['teɪkən][tuː; tə] [prɪ'kluːd] ['dɪfɪkəltɪz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['nɒvɪs] [wɪtʃ] [maɪt]
This approach was taken to preclude difficulties for the novice which might
这 方法 曾是 已采取 到 排除 困难 为了 这 新手 哪个 可能
[ə'raɪz] [wɪð] ['əʊldə] ['kɑːkəsɪz] ,
arise with older carcasses ,
出现 和 老 尸体 ,

采取这种方法是为了避免新手在处理老旧尸体时可能遇到的困难。

[huːz] [bleɪd] [bəʊn] ['kɑːtɪlɪdʒ] [wʊd] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] ['ɒsɪfaɪd] [ænd; ənd] [ðʌs] [ɪm'piːd] [ðə; ði] [naɪf]
whose **blade** **bone** **cartilage** **would** **have** **become** **ossified** **and** **thus** **impede** **the** **knife**
谁 刀刃 骨 软骨 会 有 变得 骨化的 和 因此 阻碍 这 刀
[kʌt] .
cut **.**
切 .

其刀刃骨软骨会骨化，从而阻碍刀的切割。

['kaʊntɪŋ] [ðə; ði][rɪb][kləʊsɪst][tuː; tə][ðə; ði] [nek] [æz; əz]['nʌmbə(r)][wʌn] , [ləʊ'keɪt][ðə; ði][sɪksθ][ænd; ənd]
Counting **the** **rib** **closest** **to** **the** **neck** **as** **number** **one** **,** **locate** **the** **sixth** **and**
计数 这 肋骨 最接近 到 这 脖子 作为 数字 一 , 定位 这 第六 和
['sev(ə)nθ][rɪbz] .
seventh **ribs** **.**
第七 肋骨 .

将最靠近颈部的肋骨算作第一根，找到第六根和第七根肋骨。

[ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [bɪ'twiːn] [ðiːz] [tuː] [rɪbz] ([fɪg] . -)
Insert **the** **knife** **between** **these** **two** **ribs** **(** **fig** **.** **74** **)**
插入 这 刀 之间 这些 二 肋骨 (如图 . -)

将刀插入这两根肋骨之间（图74）

[æt; ət][ə'baʊt][ðə; ði] ['mɪdpɔɪnt] [ɒv; əv][ðeə(r)][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][kʌt] [tə'wɔːdz] [ðə; ði] ['brɪskɪt] .
at **about** **the** **midpoint** **of** **their** **length** **and** **cut** **towards** **the** **brisket** **.**
在 关于 这 中点 的 他们的 长度 和 切 向 这 胸部 .

在肉的长度中点附近，向胸肉方向切开。

[frɒm; frəm][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ([skɪn] [saɪd]) [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] , ([fɪg] .
From **the** **outside** **(** **skin** **side** **)** **of** **the** **forequarter** **,** **(** **fig** **.**
从 这 外部 (皮肤 边) 的 这 前部 , (如图 .

从前腿外侧（皮肤侧），（图）

-) [ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [θruː] [ðə; ði] ['priːviəsli] [meɪd] [kʌt] .
75 **)** **insert** **the** **knife** **through** **the** **previously** **made** **cut** **.**
-) 插入 这 刀 通过 这 之前 制成 切 .

75）将刀插入先前切开的切口中。

['həʊldɪŋ] [ðə; ði] [bleɪd] [ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)][tuː; tə][ðə; ði]['aʊtə(r)] ['sɜːfɪs] ,
Holding **the** **blade** **perpendicular** **to** **the** **outer** **surface** **,**
保持 这 刀刃 垂直 到 这 外 表面 ,

保持刀片与外表面垂直，

[kʌt] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [bæk] [laɪn] [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [miːt] [ðə; ði][bəʊn] .
cut **toward** **the** **back** **line** **until** **you** **meet** **the** **bone** **.**
切 朝向 这 后退 线 直到 你 见面 这 骨 .

向后切，直到碰到骨头。

['ɑːftə(r)] ['riːtʃɪŋ] [ðə; ði] ['bækbəʊn] , [kən'tɪnjuː] ['fɔːwəd] [ɪn][ə; eɪ][flæt] , ['sɜːkjələ(r)] ['məʊʃn] , ['kʌtɪŋ] [ɔːl]
After **reaching** **the** **backbone** **,** **continue** **forward** **in** **a** **flat** **,** **circular** **motion** **,** **cutting** **all**
后 到达 这 骨干 , 继续 向前 在 一个 平坦的 , 圆 运动 , 切割 全部
[ðə; ði] [fleʃ] .
the **flesh** **.**
这 肉 .

到达脊骨后，继续以平直的圆周运动向前切，切掉所有的肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4619**
PN - -

PN-4619

['fɪgə(r)] - . — ['fɔːˌkwɔːtə(r)] .
Figure **73** **.** **—** **Forequarter** **.**
数字 - . — 前部 .

图 73.—前四分。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4620
PN - -

PN-4620

['fɪgə(r)] - . — [naɪf] [kʌt] [bɪ'twiːn] [sɪksθ][ænd; ənd]['sev(ə)nθ][rɪbz] .
Figure 74 . — Knife cut between sixth and seventh ribs .
数字 - . — 刀 切 之间 第六 和 第七 肋骨 .

图 74.—刀在第六根和第七根肋骨之间切开。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4621
PN - -

PN-4621

['fɪgə(r)] - . — [naɪf] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði][bəʊn] .
Figure 75 . — Knife cut through the meat to the bone .
数字 - . — 刀 切 通过 这 肉 到 这 骨 .

图 75.—刀切开肉直至骨头。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [sɔː] [bleɪd] ['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]
Saw through the backbone keeping the saw blade parallel to the surface of the
锯 通过 这 骨干 保持 这 锯 刀刃 平行线 到 这 表面 的 这
[naɪf] [kʌt] .
knife cut .
刀 切 .

用锯子锯断脊骨，保持锯片与刀切面平行。

[ðə; ði] ['krɒsˌkʌt] [tʃʌk] [wɪl] [ðen] [drɒp] [daʊn] [ə'prɒksɪmətli] [ə; eɪ] [fʊt] ([fɪg] .
The crosscut chuck will then drop down approximately a foot (fig .
这 横切 查克 将要 然后 降低 向下 大约 一个 脚 (如图 .

然后，横切夹头会向下下降大约一英尺（图）。

-) , [səʊ] [meɪk] ['sɜːt(ə)n][juː; jʊ][hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv] ['klɪərəns] [frɒm; frəm][ðə; ði][flɔː(r)] .
76) , so make certain you have plenty of clearance from the floor .
-) , 所以 制作 肯定 你 有 很多 的 清除 从 这 地面 .

76），所以请确保离地面有足够的空间。

[ðə; ði] [tʃʌk] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] [ɒv; əv][ə; eɪ][wʌn] , - - [paʊnd] [stɪə(r)] [wɪl] [weɪ]
The chuck portion of the forequarter of a 1 , 000 - pound steer will weigh
这 查克 部分 的 这 前部 的 一个 1 , - - 磅 转向 将要 称重
[ə'prɒksɪmətli] - [paʊndz] .
approximately 100 pounds .
大约 - 磅 .

一头1000磅重的牛的前腿肩胛肉部分大约重100磅。

[kɔːl] [ɒn][jɔː(r); jə(r)] [strɒgɪst] ['helpə(r)][tuː; tə][həʊld][ðə; ði] [tʃʌk] [waɪl] [juː; jʊ] [sɔː] [θruː] [ðə; ði]
Call on your strongest helper to hold the chuck while you saw through the
称呼 在 你的 最强 帮手 到 抓住 这 查克 尽管 你 锯 通过 这
['brɪskɪt] [edʒ] ([fɪg] . -)
brisket edge (fig . 77)
胸部 边缘 (如图 . -)

请你最强壮的帮手帮忙扶住牛肩肉，你则锯开牛胸肉的边缘（图 77）。

, [kəm'pliːtɪŋ] [ðə; ði] [ˌsepə'reɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [tuː] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] .
, completing the separation of the two parts of the forequarter .
, 完成 这 分离 的 这 二 部分 的 这 前部 .

完成了前躯两部分的分离。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4622
PN - -

PN-4622

['fɪgə(r)] - . — ['fɔːˌkwɔːtə(r)] ['sepəreɪtɪd] [bɪ'twiːn] [sɪksθ][ænd; ənd]['sev(ə)nθ][rɪbz] .

Figure	76	.	—	Forequarter	separated	between	sixth	and	seventh	ribs	.
数字	-	.	—	前部	分开	之间	第六	和	第七	肋骨	.

图 76.—前腿在第六肋骨和第七肋骨之间分离。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4623
PN	-	-

PN-4623

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [edʒ] .

Figure	77	.	—	Sawing	through	the	brisket	edge	.
数字	-	.	—	锯切	通过	这	胸部	边缘	.

图 77.—锯开胸骨边缘。

[ðə; ði] ['krɒsˌkʌt] [tʃʌk] [ɪz] [ðen] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] ['teɪb(ə)l] , [bəʊn][saɪd][ʌp] ,

The	crosscut	chuck	is	then	placed	on	the	cutting	table	,	bone	side	up	,
这	横切	查克	是	然后	放置	在	这	切割	桌子	,	骨	边	向上	,

然后将横切刀架放在切割台上，骨头朝上。

[ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː] [tuː] ['piːsɪz] .

and	divided	into	two	pieces	.
和	分割	进入	二	件	.

并分成两部分。

[fɜːst] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [θruː] [ðə; ði][rɪbz] .

First	make	a	saw	cut	through	the	ribs	.
第一的	制作	一个	锯	切	通过	这	肋骨	.

首先用锯子锯开肋条。

[ðɪs] [kʌt] [bɪ'gɪnz] [ɒn][ðə; ði][fɜːst][rɪb][ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] ([fɪg] . - ,

This	cut	begins	on	the	first	rib	about	1	inch	(	fig	.	78	,
这	切	开始	在	这	第一的	肋骨	关于	1	英寸	(	如图	.	-	,

切口从第一根肋骨开始，大约 1 英寸处（图 78，

[tɒp]) [frɒm; frəm][ðə; ði]['ɪnə(r)] [kɜːv] [ɒv; əv][ðə; ði][splɪt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd]

top	)	from	the	inner	curve	of	the	split	surface	of	the	backbone	and
顶部	)	从	这	内	曲线	的	这	分裂	表面	的	这	骨干	和

['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][tɒp][laɪn] .

parallel	to	the	top	line	.
平行线	到	这	顶部	线	.

顶部）从脊柱裂面的内曲线开始，平行于顶线。

['ɑːftə(r)] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði][rɪbz] , [wɪð] [ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] [held][ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)][tuː; tə][ðə; ði]

After	sawing	through	the	ribs	,	with	the	knife	blade	held	perpendicular	to	the
后	锯切	通过	这	肋骨	,	和	这	刀	刀刃	握住	垂直	到	这

['teɪb(ə)l] ,

table	,
桌子	,

锯断肋骨后，刀刃垂直于桌面，

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [sɔːd] [endz][ɒv; əv][ðə; ði][rɪbz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə]

make	a	knife	cut	between	the	sawed	ends	of	the	ribs	through	the	meat	to
制作	一个	刀	切	之间	这	锯	结束	的	这	肋骨	通过	这	肉	到

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [bleɪd] ([fɪg] .

the	shoulder	blade	(	fig	.
这	肩膀	刀刃	(	如图	.

用刀在肋骨锯断端之间切开肉，直至肩胛骨（图）。

- , ['bɒtəm]) .

78	,	bottom	)	.
-	,	底部	)	.

78，底部）。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [bleɪd] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] ['krɒsˌkʌt] [tʃʌk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bleɪd] [ænd; ənd]

Saw	through	the	shoulder	blade	,	separating	the	crosscut	chuck	into	a	blade	and
锯	通过	这	肩膀	刀刃	,	分离	这	横切	查克	进入	一个	刀刃	和

[ɑːm]['sekʃ(ə)n] .

arm	section	.
手臂	部分	.

锯开肩胛骨，将横切夹头分成刀片和臂部。

[ðə; ði] [fɔːθ] , [fɪfθ] ,

The	fourth	,	fifth	,
这	第四	,	第五	,

第四、第五、

[ænd; ənd][sɪksθ][rɪb] ['pɔːʃənz] [ɒv; əv][ðə; ði][ɑːm][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [θɜːd]

and	sixth	rib	portions	of	the	arm	are	removed	by	cutting	between	the	third
和	第六	肋骨	部分	的	这	手臂	是	已移除	经过	切割	之间	这	第三

[ænd; ənd] [fɔːθ] [rɪbz][ænd; ənd] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [edʒ] ([fɪg] . -) .

and	fourth	ribs	and	sawing	through	the	brisket	edge	(	fig	.	79	)	.
和	第四	肋骨	和	锯切	通过	这	胸部	边缘	(	如图	.	-	)	.

手臂的第六根肋骨部分是通过在第三根和第四根肋骨之间切开，然后锯开胸骨边缘来去除的（图 79）。

[ðiːz] [rɪb] ['pɔːʃənz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [ʃɔːt] [rɪbz] , [kʌt][fɔː(r); fə(r)] [stjuː] ,

These	rib	portions	may	be	made	into	short	ribs	,	cut	for	stew	,
这些	肋骨	部分	可能	是	制成	进入	短的	肋骨	,	切	为了	炖	,

这些肋骨部分可以做成短肋排，切成块炖煮。

[ɔː(r)][bəʊnd] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [graʊnd] [biːf] .

or	boned	and	made	into	ground	beef	.
或者	骨	和	制成	进入	地面	牛肉	.

或者剔骨后制成牛肉馅。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4624
PN	-	-

PN-4624

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4625
PN	-	-

PN-4625

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [ɑːm] [ænd; ənd] [bleɪd] ['sekʃənz] .

Figure	78	.	—	Separating	the	arm	and	blade	sections	.
数字	-	.	—	分离	这	手臂	和	刀刃	部分	.

图 78.—分离臂和刀片部分。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4626
PN	-	-

PN-4626

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [fɔːθ] [tuː; tə][sɪksθ][rɪbz][frɒm; frəm][ðə; ði][ɑːm]['sekʃ(ə)n] .

Figure	79	.	—	Removing	the	fourth	to	sixth	ribs	from	the	arm	section	.
数字	-	.	—	移除	这	第四	到	第六	肋骨	从	这	手臂	部分	.

图 79.—从手臂部分切除第四至第六肋骨。

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [dʒɔɪnt][ænd; ənd][fɜːst] [ɑːm] [rəʊst] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [rɪ'muːvd] .

The	shoulder	joint	and	first	arm	roast	are	then	removed	.
这	肩膀	联合的	和	第一的	手臂	烤	是	然后	已移除	.

然后取出肩关节和第一块烤肉。

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [dʒɔɪnt][ɪk'stendz; ek-][frɒm; frəm][ðə; ði][kʌt] ['sɜːfɪs] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['ɪntʃɪz] [tə'wɔːd]

The	shoulder	joint	extends	from	the	cut	surface	2	to	3	inches	toward
这	肩膀	联合的	扩展	从	这	切	表面	2	到	3	英寸	朝向

[ðə; ði] [fɔːˈʃænk] .

the	foreshank	.
这	前腿	.

肩关节从切面向前肢延伸 2 至 3 英寸。

[pres] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['raʊndɪd] [dʒɔɪnt][ʌn'tɪl][juː; jʊ][ləʊ'keɪt] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ʃɑːpli] [dɪ'klaɪnz] [ænd; ənd]

Press	over	the	rounded	joint	until	you	locate	where	it	sharply	declines	and
按	超过	这	圆润	联合的	直到	你	定位	在哪里	它	尖锐地	下降	和

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] [θruː] [ðæt] [pɔɪnt] ['əʊvə(r)][ðə; ði][bəʊn][ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði] [miːt] .

make	a	knife	cut	through	that	point	over	the	bone	and	through	the	meat	.
制作	一个	刀	切	通过	那	观点	超过	这	骨	和	通过	这	肉	.

按压圆润的关节，直到找到它急剧下降的地方，然后用刀沿着骨头和肉从那里切开。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði][ɑːm][bəʊn] ([fɪg] .

Saw	through	the	arm	bone	(	fig	.
锯	通过	这	手臂	骨	(	如图	.

锯断了臂骨（图）。

-) , [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [tuː; tə][ðə; ði][rɪb][bəʊnz] ,

80	)	,	cut	through	the	flesh	to	the	rib	bones	,
-	)	,	切	通过	这	肉	到	这	肋骨	骨头	,

80)，切开肉，直至肋骨，

[ænd; ənd] [sɔː] [θruː] [ðem; ðəm][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [dʒɔɪnt][ænd; ənd][fɜːst][ɑːm] [rəʊst] .

and	saw	through	them	to	remove	the	shoulder	joint	and	first	arm	roast	.
和	锯	通过	他们	到	消除	这	肩膀	联合的	和	第一的	手臂	烤	.

然后用锯子将它们锯开，取出肩关节和第一块手臂肉。

[ðə; ði] [ʃɔːt] [rɪbz][ænd; ənd][məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] [ˌʌndə'laɪɪŋ] [fæt][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ]

The	short	ribs	and	most	of	the	underlying	fat	are	removed	by	cutting
这	短的	肋骨	和	最多	的	这	潜在的	胖的	是	已移除	经过	切割

[θruː] [ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl][fæt] [siːm] ([fɪg] . -) .

through	the	natural	fat	seam	(	fig	.	81	)	.
通过	这	自然的	胖的	接缝	(	如图	.	-	)	.

通过切开天然脂肪缝（图 81），去除短肋和大部分下面的脂肪。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4627
PN	-	-

PN-4627

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] ['ɑːrmboʊn] .

Figure	80	.	—	Sawing	through	armbone	.
数字	-	.	—	锯切	通过	臂骨	.

图 80.—锯断臂骨。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4628
PN	-	-

PN-4628

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [ʃɔrtrɪbz] .

Figure	81	.	—	Removing	the	shortribs	.
数字	-	.	—	移除	这	牛小排	.

图 81.—去除牛小肋。

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [raʊnd] ['nʌkl] [bəʊn] [ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fɜːst] [ɑːm] [rəʊst] [baɪ] ['kʌtɪŋ]
The large round knuckle bone is separated from the first arm roast by cutting
这 大的 圆形的 指关节 骨 是 分开 从 这 第一的 手臂 烤 经过 切割
[bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tuː] [bəʊnz] ([fɪgz] .
between the two bones (figs .
之间 这 二 骨头 (无花果 .

将大的圆形关节骨与第一块手臂烤肉分离，方法是在两根骨头之间切开（图）。

- [ænd; ənd] -) .
82 and 83) .
- 和 -) .

82 和 83)。

[ðɪs] [bəʊn] , [wɪð] [ɪts] ['mærəʊ] [ɪk'spəʊzd] , [ɪz] [æn; ən] ['eksələnt] ['fleɪvə(r)] [ɪn'hɑːnsə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [suːps]
This bone , with its marrow exposed , is an excellent flavor enhancer for soups
这 骨 , 和 它是 骨髓 裸露 , 是 一个 出色的 味道 增强剂 为了 汤
[ænd; ənd] [stjuːz] .
and stews .
和 炖菜 .

这根骨头，骨髓外露，是汤和炖菜的绝佳增味剂。

['aɪðə(r)] [ɑːm] [steɪks] [ɔː(r)] [ɑːm] [rəʊsts] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['pærəlel] [kʌts] [ə'krɒs] [ðə; ði] [ɑːm] ['sekʃ(ə)n]
Either arm steaks or arm roasts may be made by parallel cuts across the arm section
任何一个 手臂 牛排 或者 手臂 烤肉 可能 是 制成 经过 平行线 削减 穿过 这 手臂 部分
[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [fɔː'ʃænk] ([fɪg] . -) .
until you reach the foreshank (fig . 84) .
直到 你 抵达 这 前腿 (如图 . -) .

可以通过平行切割手臂部分，直到到达前腿（图 84）来制作手臂牛排或手臂烤肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4629
PN - -

PN-4629

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːrmboʊn] .
Figure 82 . — Removing the armbone .
数字 - . — 移除 这 臂骨 .

图 82.—切除臂骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4630
PN - -

PN-4630

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːrmboʊn] .
Figure 83 . — Removing the armbone .
数字 - . — 移除 这 臂骨 .

图 83.—切除臂骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4631
PN - -

PN-4631

['fɪgə(r)] - . — [ɑːm] [rəʊsts] [frɒm; frəm] [ɑːm] ['sekʃ(ə)n] .
Figure 84 . — Arm roasts from arm section .
数字 - . — 手臂 烤肉 从 手臂 部分 .

图 84.—手臂部分的烤肉。

[ðə; ði] [fɔːˈʃænk] [ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [baɪ] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] [əˈprɒksɪmətli] [ˌmɪdˈweɪ]
The **foreshank** **is** **separated** **from** **the** **brisket** **by** **a** **knife** **cut** **approximately** **midway**
这 前腿 是 分开 从 这 胸部 经过 一个 刀 切 大约 中途
[bɪˈtwiːn] [ðiːz] [tuː] [pɑːts] ([fɪg] . -) .
between **these** **two** **parts** **(** **fig** **.** **85** **)** **.**
之间 这些 二 部分 (如图 . -) .

用刀在前腿和胸肉之间大约中间的位置切开，将前腿与胸肉分开（图 85）。

[ðə; ði] ['brɪskɪt] [bəʊnz] [ænd; ənd] [ˌʌndəˈlaɪɪŋ] [fæt] [ɑː(r); ə(r)] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [baɪ]
The **brisket** **bones** **and** **underlying** **fat** **are** **removed** **from** **the** **brisket** **by**
这 胸部 骨头 和 潜在的 胖的 是 已移除 从 这 胸部 经过
['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] [siːm] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [θɪk] ['miːti] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['brɪskɪt]
cutting **through** **the** **natural** **seam** **between** **the** **thick** **meaty** **part** **of** **the** **brisket**
切割 通过 这 自然的 接缝 之间 这 厚的 肉质的 部分 的 这 胸部
[ænd; ənd] [ðə; ði] [bəʊnz] ([fɪg] . -) .
and **the** **bones** **(** **fig** **.** **86** **)** **.**
和 这 骨头 (如图 . -) .

将牛胸肉的骨头和下面的脂肪从牛胸肉中取出，方法是切开牛胸肉厚实的肉质部分和骨头之间的自然缝隙（图 86）。

[ðə; ði] [fæt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [ˌaʊtˈsaɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [ɪz] [əˈbaʊt] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [ləʊˈkeɪtɪd] ['eniweə(r)]
The **fat** **over** **the** **outside** **of** **the** **brisket** **is** **about** **the** **thickest** **located** **anywhere**
这 胖的 超过 这 外部 的 这 胸部 是 关于 这 最厚 位于 任何地方
[ɒn] [ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] ,
on **the** **forequarter** **,**
在 这 前部 ,

牛胸肉外侧的脂肪层是前腿上最厚的。

[ænd; ənd] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðɪs] [fæt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [trɪmd] [əˈweɪ] .
and **some** **of** **this** **fat** **should** **be** **trimmed** **away** **.**
和 一些 的 这 胖的 应该 是 修剪过的 离开 .

应该减掉一些脂肪。

[rɪˈmembə(r)] [tuː; tə] ['fɒləʊ] [ðə; ði] ['raʊndɪd] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [liːn] .
Remember **to** **follow** **the** **rounded** **surface** **of** **the** **lean** **.**
记住 到 跟随 这 圆润 表面 的 这 倾斜 .

记住要沿着倾斜的弧形表面移动。

[ðə; ði] [fɔːˈʃænk] [meɪ] [biː; bi] [bəʊnd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [miːt] [meɪd] ['ɪntuː] [graʊnd] [biːf] [ɔː(r)] [stjuː] .
The **foreshank** **may** **be** **boned** **and** **the** **meat** **made** **into** **ground** **beef** **or** **stew** **.**
这 前腿 可能 是 骨 和 这 肉 制成 进入 地面 牛肉 或者 炖 .

前腿肉可以剔骨，做成牛肉馅或炖菜。

[krɒs] - ['sekʃənl] [kʌts] [əˈkrɒs] [ðə; ði] ['mʌs(ə)l] [ænd; ənd] [bəʊn] [wɪl] ['greɪtli] [ɪnˈhɑːns] [suːp] [ænd; ənd]
Cross **-** **sectional** **cuts** **across** **the** **muscle** **and** **bone** **will** **greatly** **enhance** **soup** **and**
叉 - 分段式 削减 穿过 这 肌肉 和 骨 将要 非常 提高 汤 和
[stjuːz] ([fɪg] . -) .
stews **(** **fig** **.** **87** **)** **.**
炖菜 (如图 . -) .

对肌肉和骨骼进行横截面切割，可以大大提升汤和炖菜的风味（图 87）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4632**
PN - -

PN-4632

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [fɔːˈʃænk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['brɪskɪt] .
Figure **85** **.** **—** **Separating** **the** **foreshank** **from** **the** **brisket** **.**
数字 - . — 分离 这 前腿 从 这 胸部 .

图 85.—将前腿与胸肉分离。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4633
PN - -

PN-4633

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['dek(ə)l] .
Figure 86 . — Removing the deckle .
数字 - . — 移除 这 毛边 .

图 86.—去除毛边。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4634
PN - -

PN-4634

['fɪgə(r)] - . — [fɔːˈʃænk] ['krɒsˌkʌt] [ænd; ənd] ['brɪskɪt] .
Figure 87 . — Foreshank crosscuts and brisket .
数字 - . — 前腿 横切 和 胸部 .

图 87.—前腿横切面和胸肉。

['tɜːnɪŋ] [naʊ] [tuː; tə][ðə; ði] [bleɪd] ['sekʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] ,
Turning now to the blade section of the forequarter ,
转弯 现在 到 这 刀刃 部分 的 这 前部 ,

现在来看前腿的刀刃部分，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][sɪksθ][rɪb][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd][sɪksθ][rɪbz][ænd; ənd] ['sɔːɪŋ]
remove the sixth rib by cutting between the fifth and sixth ribs and sawing
消除 这 第六 肋骨 经过 切割 之间 这 第五 和 第六 肋骨 和 锯切
[θruː] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ([fɪg] . -) .
through the backbone (fig . 88) .
通过 这 骨干 (如图 . -) .

切开第五根和第六根肋骨之间的缝隙，然后锯断脊骨，即可去除第六根肋骨（图 88）。

[ðɪs] [rəʊst] , [ɔː(r)] [rəʊsts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd] [fɔːθ] [rɪb] ['sekʃənz] ,
This roast , or roasts from the fifth and fourth rib sections ,
这 烤 , 或者 烤肉 从 这 第五 和 第四 肋骨 部分 ,

这块烤肉，或者说取自第五和第四肋骨部分的烤肉，

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æz; əz][ɪz] ([fɪg] . -) [ɔː(r)] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['juːzəb(ə)l] ['piːsɪz] .
can be used as is (fig . 89) or separated into several usable pieces .
能 是 用过的 作为 是 (如图 . -) 或者 分开 进入 一些 可用 件 .

可以直接使用（图 89），也可以分成几个可用的部分。

[ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['mʌs(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][fæt] [siːm] [θruː] [ðə; ði]
The outside muscles may be removed by cutting along the fat seam through the
这 外部 肌肉 可能 是 已移除 经过 切割 沿着 这 胖的 接缝 通过 这
['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][rəʊst] ([fɪg] . -) .
middle of the roast (fig . 90) .
中间 的 这 烤 (如图 . -) .

可以通过沿着脂肪缝从烤肉中间切开来去除外面的肌肉（图 90）。

[ðiːz] ['mʌs(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [les] ['tendə(r)][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [wɪð] [mɔɪst] [hiːt] [laɪk][ə; eɪ]
These muscles are less tender and should be cooked with moist heat like a
这些 肌肉 是 较少的 投标 和 应该 是 煮熟 和 潮湿 热 喜欢 一个
[pɒt] [rəʊst] [ɔː(r)] [meɪd] ['ɪntuː] [stjuː] [miːt] [ɔː(r)] [graʊnd] [biːf] .
pot roast or made into stew meat or ground beef .
锅 烤 或者 制成 进入 炖 肉 或者 地面 牛肉 .

这些肌肉不太嫩，应该用湿热的方式烹饪，比如炖肉，或者做成炖肉或牛肉馅。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4635
PN - -

PN-4635

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [bleɪd] [rəʊst] [bɪ'twiːn] [rɪbz] .
Figure 88 . — Removing blade roast between ribs .
数字 - . — 移除 刀刃 烤 之间 肋骨 .

图 88.—去除肋骨间的肩胛肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4636
PN - -

PN-4636

['fɪgə(r)] - . — [bleɪd] [rəʊst] .
Figure 89 . — Blade roast .
数字 - . — 刀刃 烤 .

图 89.—刀片烘焙。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4637
PN - -

PN-4637

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['mʌs(ə)lz] .
Figure 90 . — Removing the outside muscles .
数字 - . — 移除 这 外部 肌肉 .

图 90.—去除外侧肌肉。

[ðə; ði] - ['pɔːʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] ([fɪg] . -) [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['kɜːvətʃə(r)] [ɒv; əv]
The chuckeye portion may be removed (fig . 91) by cutting along the curvature of
这 - 部分 可能 是 已移除 (如图 . -) 经过 切割 沿着 这 曲率 的
[ðə; ði][rɪb][tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [ə'lɒŋ] [ɪts] ['sɜːfɪs] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] -
the rib to the backbone and along its surface to separate the chuckeye
这 肋骨 到 这 骨干 和 沿着 它是 表面 到 分离 这 -
[frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] .
from the bone .
从 这 骨 .

可以通过沿着肋骨的弯曲方向切到脊椎，并沿着肋骨表面切开，将眼窝部分从骨头上分离出来（图 91）。

[ðə; ði] ['hevi] ['jeləʊ] ['lɪgəmənt] [ləʊ'keɪtɪd][æt; ət][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] - [ɪz] [rɪ'muːvd] .
The heavy yellow ligament located at the edge of the chuckeye is removed .
这 重的 黄色的 韧带 位于 在 这 边缘 的 这 - 是 已移除 .

切除位于眼球边缘的粗壮黄色韧带。

[ðə; ði] - ['pɔːʃ(ə)n] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli]['tendə(r)][ænd; ənd] ['eksələnt] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɑːkəʊl] ['brɔɪlɪŋ] .
The chuckeye portion is usually tender and excellent for charcoal broiling .
这 - 部分 是 通常 投标 和 出色的 为了 木炭 烤制 .

牛肩胛眼肉质通常鲜嫩，非常适合炭火烤制。

[ðə; ði][rɪb][bəʊn][ænd; ənd] [ə'tætʃt] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [ɪn] [suːp] [ɔː(r)] [stjuː] ([fɪg] . -) .
The rib bone and attached meat are excellent in soup or stew (fig . 92) .
这 肋骨 骨 和 随附的 肉 是 出色的 在 汤 或者 炖 (如图 . -) .

肋骨和附着的肉非常适合做汤或炖菜（图 92）。

[bleɪd] [steɪks] [ɔː(r)] [bleɪd] [rəʊsts] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələ(r)]['mænə(r)][baɪ] [krɒs] -
Blade steaks or blade roasts can be made in a similar manner by cross -
刀刃 牛排 或者 刀刃 烤肉 能 是 制成 在 一个 相似的 方式 经过 叉 -
['sekʃənl] [kʌts] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['sekʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][fɜːst][rɪb]['eərɪə] ([fɪg] . -) .
sectional cuts of the blade section to the first rib area (fig . 93) .
分段式 削减 的 这 刀刃 部分 到 这 第一的 肋骨 区域 (如图 . -) .

可以通过将肩胛肉部分横截面切至第一肋骨区域（图 93）来制作肩胛牛排或肩胛烤肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4638
PN - -

PN-4638

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] - ['pɔːʃ(ə)n] .
Figure 91 . — Removing chuckeye portion .
数字 - . — 移除 - 部分 .

图 91.—去除眼窝部分。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4639
PN - -

PN-4639

['fɪgə(r)] - . — [ˌaʊt'saɪd] ['mʌs(ə)lz] , ['rɪbˌaɪ] , [ænd; ənd] [trɪm] .
Figure 92 . — Outside muscles , ribeye , and trim .
数字 - . — 外部 肌肉 , 肋眼牛排 , 和 修剪 .

图 92.—外侧肌肉、肋眼牛排和修整。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4640
PN - -

PN-4640

['fɪgə(r)] - . — [bleɪd] [rəʊsts] [frɒm; frəm] [bleɪd] ['sekʃ(ə)n] .
Figure 93 . — Blade roasts from blade section .
数字 - . — 刀刃 烤肉 从 刀刃 部分 .

图 93.—从刀片部分烤制刀片。

[ðə; ði] [nek] [bəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [iːtʃ] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɜːtɪbrə] ,
The neck bones are removed by cutting along each edge of the vertebra ,
这 脖子 骨头 是 已移除 经过 切割 沿着 每个 边缘 的 这 椎骨 ,

颈椎骨是通过沿着椎骨的每一侧边缘切开而切除的。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌʌndə'kʌtɪŋ] , ['lɪftɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [nek] [bəʊnz] [wɪð] [ə'tætʃt] [miːt]
and then undercutting , lifting , and removing the neck bones with attached meat
和 然后 低价倾销 , 举重 , 和 移除 这 脖子 骨头 和 随附的 肉
([fɪg] . -) .
(fig . 94) .
(如图 . -) .

然后切下、提起并移除带有肉的颈骨（图 94）。

[ðə; ði] [nek] [bəʊnz] [kæn; kən] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['sekʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [stjuː] [ɔː(r)] [suːp] [stɒk] .
The neck bones can be divided into several sections for stew or soup stock .
这 脖子 骨头 能 是 分割 进入 一些 部分 为了 炖 或者 汤 库存 .

颈骨可以分成几段，用来炖汤或熬汤。

[ðə; ði] ['pɔːʃənz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bleɪd] [ænd; ənd] ['nʌkl] [bəʊnz] [ænd; ənd] [sə'raʊndɪŋ] ['hevi]
The portions of the blade and knuckle bones and surrounding heavy
这 部分 的 这 刀刃 和 指关节 骨头 和 周围 重的
[kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] .
connective tissue are removed .
连接词 组织 是 已移除 .

切除部分刀刃和指关节骨以及周围的厚重结缔组织。

[ðə; ði] ['bəʊnləs] [nek] [meɪks] ['eksələnt] [graʊnd] [biːf] [ɔː(r)] [stjuː] [miːt] .
The boneless neck makes excellent ground beef or stew meat .
这 无骨 脖子 制作 出色的 地面 牛肉 或者 炖 肉 .

无骨的猪颈肉是制作牛肉馅或炖肉的绝佳食材。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4641
PN - -

PN-4641

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [nek] [bəʊn] .
Figure 94 . — Removing neck bone .
数字 - . — 移除 脖子 骨 .

图 94.—切除颈骨。

[ðə; ði][rɪb][ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃɔːt] [pleɪt] [baɪ][ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði][rɪbz] ([fɪg] . -))
The rib is separated from the short plate by a saw cut across the ribs (fig . 95))
这 肋骨 是 分开 从 这 短的 盘子 经过 一个 锯 切 穿过 这 肋骨 (如图 . -))

肋骨与短板之间用锯子沿肋骨切开（图 95）。

[ə'prɒksɪmətli] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['rɪbˌaɪ] .
approximately 2 to 3 inches from the edge of the ribeye .
大约 2 到 3 英寸 从 这 边缘 的 这 肋眼牛排 .

距离肋眼牛排边缘约 2 至 3 英寸。

[rɪb] [steɪks] [ænd; ənd] [rəʊsts] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [rɪbz][ænd; ənd] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .
Rib steaks and roasts (figs . 96 and 97) are made by cutting between the ribs and sawing through the backbone .
肋骨 牛排 和 烤肉 (无花果 . - 和 -) 是 制成 经过 切割 之间 这 肋骨 和 锯切 通过 这 骨干 .

肋排和烤肉（图 96 和 97）是通过在肋骨之间切开并锯断脊骨制成的。

[ðə; ði] [prə'truːdɪŋ] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bækbəʊn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['spaɪn(ə)l] [kɔːd] [gruːv] .
The protruding edge of the backbone may be removed by sawing through the spinal cord groove .
这 突出 边缘 的 这 骨干 可能 是 已移除 经过 锯切 通过 这 脊 绳索 槽 .

可以通过锯开脊髓沟来去除脊椎骨突出的边缘。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4642
PN - -

PN-4642

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4643
PN - -

PN-4643

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði][rɪb][ænd; ənd] [ʃɔːt] [pleɪt] .
Figure 95 . — Separating the rib and short plate .
数字 - . — 分离 这 肋骨 和 短的 盘子 .

图 95.—分离肋和短板。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4644
PN - -

PN-4644

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [rɪb] [steɪk] [frɒm; frəm][rɪb] .
Figure 96 . — Removing rib steak from rib .
数字 - . — 移除 肋骨 牛排 从 肋骨 .

图 96.—从肋骨上取下肋排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4645
PN - -

PN-4645

['fɪgə(r)] - . — [rɪb] [steɪks] [ænd; ənd] [rəʊsts] .

Figure	**97**	**.**	**—**	**Rib**	**steaks**	**and**	**roasts**	**.**
数字	-	.	—	肋骨	牛排	和	烤肉	.

图 97.—肋眼牛排和烤肉。

[ɪf] [juː; jʊ][prɪ'fɜː(r)] ,

If	**you**	**prefer**	**,**
如果	你	更喜欢	,

如果您愿意的话，

[juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] ['bəʊnləs] [rɪb] [steɪks] [ænd; ənd] ['bəʊnləs] [rɪb] [rəʊsts] [baɪ] ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði] [seɪm]

you	**may**	**make**	**boneless**	**rib**	**steaks**	**and**	**boneless**	**rib**	**roasts**	**by**	**following**	**the**	**same**
你	可能	制作	无骨	肋骨	牛排	和	无骨	肋骨	烤肉	经过	下列的	这	相同的

[prə'siːdʒə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [fɔːθ] ,

procedure	**used**	**for**	**the**	**fourth**	**,**
程序	用过的	为了	这	第四	,

你可以按照与第四步相同的步骤制作无骨肋眼牛排和无骨肋眼烤肉。

[fɪfθ] , [ænd; ənd] [sɪksθ] [rɪb] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [tʃʌk] ,

fifth	**,**	**and**	**sixth**	**rib**	**portion**	**of**	**the**	**chuck**	**,**
第五	,	和	第六	肋骨	部分	的	这	查克	,

肩胛肉的第五和第六肋骨部分，

['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['kɜːvətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] [rɪbz] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [ə'lɒŋ] [ɪts] ['sɜːfɪs]

cutting	**along**	**the**	**curvature**	**of**	**the**	**ribs**	**to**	**the**	**backbone**	**and**	**along**	**its**	**surface**
切割	沿着	这	曲率	的	这	肋骨	到	这	骨干	和	沿着	它是	表面

,

,

,

沿肋骨的曲度切至脊柱，并沿其表面切开，

['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] .

separating	**the**	**meat**	**from**	**the**	**bones**	**.**
分离	这	肉	从	这	骨头	.

将肉从骨头上剔下来。

[ðə; ði] ['bəʊnləs] [rɪb] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][wʌn][ɔː(r)][mɔː(r)] [rəʊsts] [ænd; ənd] / [ɔː(r)] [steɪks] .

The	**boneless**	**rib**	**may**	**be**	**made**	**into**	**one**	**or**	**more**	**roasts**	**and**	**/**	**or**	**steaks**	**.**
这	无骨	肋骨	可能	是	制成	进入	一	或者	更多的	烤肉	和	/	或者	牛排	.

无骨肋排可以做成一份或多份烤肉和/或牛排。

['ɔːlsəʊ] , [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['mʌs(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][ðə; ði] ['rɪbˌaɪ] [meɪd] ['ɪntuː][wʌn][ɔː(r)]

Also	**,**	**the**	**outside**	**muscles**	**may**	**be**	**removed**	**and**	**the**	**ribeye**	**made**	**into**	**one**	**or**
还	,	这	外部	肌肉	可能	是	已移除	和	这	肋眼牛排	制成	进入	一	或者

[mɔː(r)] [rəʊsts] ,

more	**roasts**	**,**
更多的	烤肉	,

此外，还可以去除外侧的肌肉，将肋眼牛排做成一块或多块烤肉。

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [slaɪst] ['ɪntuː] ['eksələnt] ['brɔɪlɪŋ] [steɪks] .

or	**it**	**may**	**be**	**sliced**	**into**	**excellent**	**broiling**	**steaks**	**.**
或者	它	可能	是	切片	进入	出色的	烤制	牛排	.

或者可以切成美味的烤牛排。

[ʃɔːt] [rɪbz][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [ə'krɒs] [ðə; ði][rɪb][endz][ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [æt; ət]

Short	ribs	are	made	by	sawing	across	the	rib	ends	of	the	plate	at
短的	肋骨	是	制成	经过	锯切	穿过	这	肋骨	结束	的	这	盘子	在

[ə'prɒksɪmətli] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['ɪntərvlz] ([fɪg] . -) [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [waɪt] ['kɑːtɪlɪdʒ]

approximately	2	-	inch	intervals	(	fig	.	98	)	until	you	reach	the	white	cartilages
大约	2	-	英寸	间隔	(	如图	.	-	)	直到	你	抵达	这	白色的	软骨

[ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði][endz][ɒv; əv][ðə; ði][rɪbz] .

attached	to	the	ends	of	the	ribs	.
随附的	到	这	结束	的	这	肋骨	.

短肋骨是通过在钢板的肋骨末端以大约 2 英寸的间隔锯开（图 98）制成的，直到到达附着在肋骨末端的白色软骨。

[ðə; ði] 10th , 11th ,

The	10th	,	11th	,
这	10th	,	11th	,

第十、十一、

[ænd; ənd] 12th [rɪb] ['sekʃənz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃɔːt] [rɪbz]['ɒf(ə)n][hæv; həv][ə; eɪ] [haɪ] ['reɪʃiəʊ][ɒv; əv][fæt]

and	12th	rib	sections	of	the	short	ribs	often	have	a	high	ratio	of	fat
和	12th	肋骨	部分	的	这	短的	肋骨	经常	有	一个	高的	比率	的	胖的

[tuː; tə] [liːn] .

to	lean	.
到	倾斜	.

短肋的第 12 根肋骨部分通常脂肪与瘦肉的比例较高。

[rɪ'muːv] [ðiːz] , [trɪm][məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][fæt][ə'weɪ] , [ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][ɪn] [suːp] [ɔː(r)] [stjuː] .

Remove	these	,	trim	most	of	the	fat	away	,	and	use	them	in	soup	or	stew	.
消除	这些	,	修剪	最多	的	这	胖的	离开	,	和	使用	他们	在	汤	或者	炖	.

将这些脂肪去除，剔除大部分脂肪，然后用于汤或炖菜中。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4646
PN	-	-

PN-4646

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [ʃɔrtrɪbz] [frɒm; frəm] - .

Figure	98	.	—	Sawing	shortribs	from	shortplate	.
数字	-	.	—	锯切	牛小排	从	-	.

图 98.—从短板上锯出短肋。

['haɪndˌkwɔːtə(r)]

Hindquarter
后腿

后腿

[ðə; ði][flæŋk][ɪz][ðə; ði][fɜːst][pɑːt] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['haɪndˌkwɔːtə(r)] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -)

The	flank	is	the	first	part	removed	from	the	hindquarter	(	figs	.	99	and	100	)
这	侧翼	是	这	第一的	部分	已移除	从	这	后腿	(	无花果	.	-	和	-	)

.

:

.

侧腹是后躯首先切除的部分（图 99 和 100）。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [kʌt] [bɪ'niːθ] [ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)]['ʌdə(r)][fæt][nɪə(r)][ðə; ði]

This	is	accomplished	by	making	a	cut	beneath	the	cod	or	udder	fat	near	the
这	是	完成	经过	制作	一个	切	下面	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	靠近	这

['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] [ænd; ənd] ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] [tuː; tə][ðə; ði]['aʊtə(r)]

center	of	the	round	and	following	the	surface	of	the	round	to	the	outer
中心	的	这	圆形的	和	下列的	这	表面	的	这	圆形的	到	这	外

[edʒ] ,

edge	,
边缘	,

具体做法是，在臀部或乳房脂肪下方靠近臀部中心的位置切一刀，然后沿着臀部表面切到外缘。

['luːsnɪŋ]	[ðə; ði]	['ʌpə(r)]	[edʒ]	[ɒv; əv]	[ðə; ði]	[flæŋk]	.
loosening	**the**	**upper**	**edge**	**of**	**the**	**flank**	**.**
松动	这	上	边缘	的	这	侧翼	.

放松侧腹上缘。

['həʊldɪŋ]	[ðə; ði]	[naɪf]	[ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)]	[tuː; tə]	[ðə; ði]	['aʊtə(r)]	['sɜːfɪs]	[kʌt]	[tə'wɔːdz]	[ðə; ði]	['bækbəʊn]
Holding	**the**	**knife**	**perpendicular**	**to**	**the**	**outer**	**surface**	**cut**	**towards**	**the**	**backbone**
保持	这	刀	垂直	到	这	外	表面	切	向	这	骨干

[æt; ət]	[ə'prɒksɪmətli]	[ə; eɪ]	45°	['æŋg(ə)l]	[ʌn'tɪl]	[ðə; ði]	['hɪpˌbəʊn]	[ɪz]	[riːtʃt]	.
at	**approximately**	**a**	**45°**	**angle**	**until**	**the**	**hipbone**	**is**	**reached**	**.**
在	大约	一个	45°	角度	直到	这	髋骨	是	达到	.

将刀垂直于外表面，以大约 45° 角向脊柱方向切割，直到到达髋骨。

[ðen]	,
Then	**,**
然后	,

然后，

[həʊld][ðə; ði]	[naɪf]	['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði]	[splɪt]	['sɜːfɪs]	[ɒv; əv][ðə; ði]	['bækbəʊn]	[ænd; ənd]	[kʌt]	[streɪt]
hold	**the**	**knife**	**parallel**	**to**	**the**	**split**	**surface**	**of**	**the**	**backbone**	**and**	**cut**	**straight**
抓住	这	刀	平行线	到	这	分裂	表面	的	这	骨干	和	切	直的

[daʊn]	[tuː; tə][ðə; ði]	13th	[rɪb]	.
down	**to**	**the**	**13th**	**rib**	**.**
向下	到	这	13th	肋骨	.

将刀刃与脊骨的切面平行，笔直向下切至第 13 根肋骨。

[sɔː]	[θruː]	[ðə; ði][rɪb][tuː; tə]	[kəm'pliːt]	[rɪ'muːv(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][flæŋk]	.
Saw	**through**	**the**	**rib**	**to**	**complete**	**removal**	**of**	**the**	**flank**	**.**
锯	通过	这	肋骨	到	完全的	移动	的	这	侧翼	.

锯断肋骨，彻底切除侧腹组织。

[ˌpiː'ɛn]	-	-
PN	**-**	**4647**
PN	-	-

PN-4647

['fɪgə(r)]	-	.	—	['haɪndˌkwɔːtə(r)]	.
Figure	**99**	**.**	**—**	**Hindquarter**	**.**
数字	-	.	—	后腿	.

图 99.—后腿。

[ˌpiː'ɛn]	-	-
PN	**-**	**4648**
PN	-	-

PN-4648

['fɪgə(r)]	-	.	—	[rɪ'muːvɪŋ]	[ðə; ði][flæŋk]	.
Figure	**100**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**flank**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	侧翼	.

图 100.—去除侧翼。

[leɪ]	[ðə; ði][flæŋk][ɒn][ðə; ði]	['kʌtɪŋ]	['teɪb(ə)l]	[wɪð]	[ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)]	['ʌdə(r)]	[fæt][ʌp][ænd; ənd]	[piːl]
Lay	**the**	**flank**	**on**	**the**	**cutting**	**table**	**with**	**the**	**cod**	**or**	**udder**	**fat**	**up**	**and**	**peel**
莱	这	侧翼	在	这	切割	桌子	和	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	向上	和	果皮

[ðə; ði]['aʊtə(r)]	[liːn]	['mʌs(ə)l]	[bæk]	[baɪ]	['kʌtɪŋ]	['ʌndə(r)][ðə; ði]	[edʒ]	[nekst][tuː; tə][ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)]
the	**outer**	**lean**	**muscle**	**back**	**by**	**cutting**	**under**	**the**	**edge**	**next**	**to**	**the**	**cod**	**or**
这	外	倾斜	肌肉	后退	经过	切割	在下面	这	边缘	下一个	到	这	鳕鱼	或者

['ʌdə(r)]	[fæt]	.
udder	**fat**	**.**
乳房	胖的	.

将牛腩放在切割台上，使鳕鱼或乳房脂肪朝上，然后沿着鳕鱼或乳房脂肪旁边的边缘切开，将外面的瘦肉剥离下来。

[ðen] [lɪft][ænd; ənd][trɪm] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [liːn] [əˈprɒksɪmətli] [wʌn] - [hɑːf][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv]

Then	lift	and	trim	close	to	the	lean	approximately	one	-	half	the	length	of
然后	举起	和	修剪	关闭	到	这	倾斜	大约	一	-	一半	这	长度	的

[ðə; ði][flæŋk] ([fɪg] . -) .

the	flank	(	fig	.	101	)	.
这	侧翼	(	如图	.	-	)	.

然后提起并修剪靠近倾斜部位的侧腹，长度约为侧腹长度的一半（图 101）。

[tɜːn] [ðə; ði][flæŋk]['əʊvə(r)][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði][flæŋk] [steɪk] .

Turn	the	flank	over	and	remove	the	flank	steak	.
转动	这	侧翼	超过	和	消除	这	侧翼	牛排	.

将牛腩翻过来，取出牛腩肉排。

[ðɪs] [kʌt][ɪz][ðə; ði][hænd] - [ʃeɪpt] ['mʌs(ə)l][æt; ət][ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)]['ʌdə(r)][fæt][end][ɒv; əv][ðə; ði]

This	cut	is	the	hand	-	shaped	muscle	at	the	cod	or	udder	fat	end	of	the
这	切	是	这	手	-	形状	肌肉	在	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	结尾	的	这

[flæŋk] .

flank	.
侧翼	.

这块肉是位于腹部靠近鱼鳞或乳房脂肪末端的手形肌肉。

[fɜːst] , ['luːs(ə)n][ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [tʌf] ['membreɪn] [ˌəʊvə'laɪɪŋ] [ðə; ði]['mʌs(ə)l] .

First	,	loosen	the	edges	of	the	tough	membrane	overlying	the	muscle	.
第一的	,	松开	这	边缘	的	这	艰难的	膜	覆盖	这	肌肉	.

首先，松开覆盖在肌肉上的坚韧膜的边缘。

[lɪft] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [tuː; tə][klɪə(r)][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [steɪk] [ænd; ənd] [ðen]

Lift	it	up	and	pull	it	back	to	clear	the	surface	of	the	steak	and	then
举起	它	向上	和	拉	它	后退	到	清除	这	表面	的	这	牛排	和	然后

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [əˈlɒŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]['vɪzəb(ə)l] [liːn] ([fɪg] . -) .

cut	it	off	along	the	edge	of	the	visible	lean	(	fig	.	102	)	.
切	它	离开	沿着	这	边缘	的	这	可见的	倾斜	(	如图	.	-	)	.

将其提起并向后拉，以清除牛排表面，然后沿着可见的瘦肉边缘将其切下（图 102）。

['luːs(ə)n][ðə; ði][flæŋk] [steɪk] ['mʌs(ə)l][æt; ət][ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)]['ʌdə(r)][fæt][end][ænd; ənd][lɪft][ˌaɪ 'tiː]

Loosen	the	flank	steak	muscle	at	the	cod	or	udder	fat	end	and	lift	it
松开	这	侧翼	牛排	肌肉	在	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	结尾	和	举起	它

[friː] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˌʌndə'laɪɪŋ] ['membreɪn] ([fɪg] . -) .

free	from	the	underlying	membrane	(	fig	.	103	)	.
自由的	从	这	潜在的	膜	(	如图	.	-	)	.

将侧腹牛排肌肉在鳕鱼或乳房脂肪端松开，并将其从下面的膜上提起（图 103）。

[pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [æz; əz][fɑː(r)][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , ['luːsnɪŋ] [ðə; ði] ['edʒɪz] [wɪð] [ðə; ði] [naɪf] .

Pull	it	back	as	far	as	possible	,	loosening	the	edges	with	the	knife	.
拉	它	后退	作为	远的	作为	可能的	,	松动	这	边缘	和	这	刀	.

尽可能向后拉，用刀子将边缘松开。

[kʌt] [əˈraʊnd][ðə; ði]['ləʊə(r)] [edʒ] [tuː; tə] [friː] [ðə; ði][flæŋk] [steɪk] .

Cut	around	the	lower	edge	to	free	the	flank	steak	.
切	大约	这	降低	边缘	到	自由的	这	侧翼	牛排	.

沿着下边缘切开，取出牛腩肉。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4649
PN	-	-

PN-4649

['fɪgə(r)] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [ˌaʊt'saɪd] [liːn] ['mʌs(ə)l][frɒm; frəm][flæŋk] .

Figure	101	.	—	Removing	outside	lean	muscle	from	flank	.
数字	-	.	—	移除	外部	倾斜	肌肉	从	侧翼	.

图 101.—去除侧腹外侧瘦肌肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4650
PN - -

PN-4650

['fɪgə(r)] - . — ['lɪftɪŋ] ['membreɪn] [frɒm; frəm][flæŋk] [steɪk] .
Figure 102 . — Lifting membrane from flank steak .
数字 - . — 举重 膜 从 侧翼 牛排 .

图 102.—从牛腩肉上剥离薄膜。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4651
PN - -

PN-4651

['fɪgə(r)] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [flæŋk] [steɪk] .
Figure 103 . — Removing flank steak .
数字 - . — 移除 侧翼 牛排 .

图 103.—去除牛腩肉。

[ðə; ði][ˌsiː əʊ ˈdiː][ɔː(r)]['ʌdə(r)][fæt][ænd; ənd] ['hevi] [kəˈnektɪv] ['tɪʃuː] [ɑː(r); ə(r)] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm]
The cod or udder fat and heavy connective tissue are removed from
这 鳕鱼 或者 乳房 胖的 和 重的 连接词 组织 是 已移除 从
[ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði] [liːn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][flæŋk] [əˈlɒŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]
the rest of the lean by cutting through the flank along the edge of the
这 休息 的 这 倾斜 经过 切割 通过 这 侧翼 沿着 这 边缘 的 这
['vɪzəb(ə)l] [liːn] ([fɪg] . -) .
visible lean (fig . 104) .
可见的 倾斜 (如图 . -) .

通过沿着可见瘦肉边缘切开侧腹，将鳕鱼或乳房脂肪和厚重的结缔组织从其余瘦肉中去除（图 104）。

[ðə; ði]['pɔːʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] 13th [rɪb][ɪz]['ɔːlsəʊ] [rɪˈmuːvd] ([fɪg] . -)
The portion of the 13th rib is also removed (fig . 105)
这 部分 的 这 13th 肋骨 是 还 已移除 (如图 . -)

第 13 根肋骨的一部分也被切除（图 105）。

[frɒm; frəm][ðə; ði][flæŋk] .
from the flank .
从 这 侧翼 .

从侧翼进攻。

[ðə; ði] ['bəʊnləs] [flæŋk] [miːt] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [stjuː] [miːt] [ɔː(r)] [graʊnd] [biːf] .
The boneless flank meat can be used for stew meat or ground beef .
这 无骨 侧翼 肉 能 是 用过的 为了 炖 肉 或者 地面 牛肉 .

无骨牛腩肉可以用来做炖肉或牛肉馅。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4652
PN - -

PN-4652

['fɪgə(r)] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði][ˌsiː əʊ ˈdiː][ɔː(r)]['ʌdə(r)][fæt] .
Figure 104 . — Removing the cod or udder fat .
数字 - . — 移除 这 鳕鱼 或者 乳房 胖的 .

图 104.—去除鳕鱼或乳房脂肪。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4653
PN - -

PN-4653

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] 13th [rɪb] .
Figure 105 . — Removing the 13th rib .
数字 - . — 移除 这 13th 肋骨 .

图 105.—切除第 13 根肋骨。

[ðə; ði]['sɜːlɔɪn][tɪp][ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['stɑrtɪŋ] [ə; eɪ][kʌt] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] [niː] [kæp] .
The sirloin tip is removed by starting a cut beneath the knee cap .
这 西冷牛排 提示 是 已移除 经过 开始 一个 切 下面 这 膝盖 帽 .

牛腰尖肉的去除方法是从膝盖骨下方开始切开。

[ðə; ði] [niː] [kæp] ([fɪg] . -) [ɪz][ləʊ'keɪtɪd] [ə'prɒksɪmətli] [sɪks][tuː; tə][eit] ['ɪntʃɪz] [bɪ'ləʊ] [weə(r)] [ðə; ði]
The knee cap (fig . 106) is located approximately 6 to 8 inches below where the
这 膝盖 帽 (如图 . -) 是 位于 大约 6 到 8 英寸 以下 在哪里 这
[liːn] [miːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃæŋk] [ˌdisə'piə] ['ɪntuː][ðə; ði] [niː] [dʒɔɪnt] .
lean meat of the shank disappears into the knee joint .
倾斜 肉 的 这 小腿 消失 进入 这 膝盖 联合的 .

膝盖骨（图 106）位于胫骨瘦肉消失于膝关节下方约 6 至 8 英寸处。

[həʊld][ə; eɪ][lɑːdʒ] [steɪk] [naɪf] ['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][flɔː(r)][ænd; ənd] [meɪk] ['sevrəl] [kʌts]['ɪntuː][ðə; ði]
Hold a large steak knife parallel to the floor and make several cuts into the
抓住 一个 大的 牛排 刀 平行线 到 这 地面 和 制作 一些 削减 进入 这
[fæt][ʌn'tɪl][juː; jʊ][kæn; kən] ['penətreɪt] [ðə; ði] [liːn] .
fat until you can penetrate the lean .
胖的 直到 你 能 穿透 这 倾斜 .

将一把大牛排刀平行于地面握住，在脂肪层上切几刀，直到能切到瘦肉层。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [liːn] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['ɪntʃɪz] [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [raʊnd] [bəʊn] .
Cut through the lean 2 to 3 inches until you reach the round bone .
切 通过 这 倾斜 2 到 3 英寸 直到 你 抵达 这 圆形的 骨 .

切开瘦肉 2 到 3 英寸，直到露出圆骨。

[tɜːn] [ðə; ði] [naɪf] ['daʊnwəd] [ænd; ənd][kʌt] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [raʊnd] [bəʊn] [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði]
Turn the knife downward and cut close to the round bone until you reach the
转动 这 刀 向下 和 切 关闭 到 这 圆形的 骨 直到 你 抵达 这
[hɪp] [dʒɔɪnt] .
hip joint .
时髦的 联合的 .

将刀向下转动，紧贴圆骨切割，直到切到髋关节。

[tɜːn] [ðə; ði] [naɪf] ['aʊtwəd] [ænd; ənd][kʌt] [daʊn] [ænd; ənd][aʊt][æt; ət][æn; ən] [ə'prɒksɪmət] 45° ['æŋg(ə)l]
Turn the knife outward and cut down and out at an approximate 45° angle
转动 这 刀 向外 和 切 向下 和 出去 在 一个 近似 45° 角度
[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['sɜːlɔɪn][tɪp] ([fɪg] . -) .
to remove the sirloin tip (fig . 107) .
到 消除 这 西冷牛排 提示 (如图 . -) .

将刀向外转动，以大约 45° 角向下向外切，去除牛腰尖（图 107）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4654
PN - -

PN-4654

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [bɪ'ləʊ] ['niːkæp] .
Figure 106 . — Cutting below kneecap .
数字 - . — 切割 以下 髌骨 .

图 106.—膝盖骨下方切口。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4655
PN - -

PN-4655

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['sɜːlɔɪn][tɪp][ɔː(r)] ['nʌkl] .
Figure 107 . — Removing sirloin tip or knuckle .
数字 - . — 移除 西冷牛排 提示 或者 指关节 .

图 107.—去除牛腰尖或牛腱。

[ðə; ði]['sɜːlɔɪn][tɪp] [meɪks] [æn; ən] ['eksələnt] ['ʌv(ə)n][rəʊst] ([kʊkt] [baɪ][draɪ] [hiːt]) ,
The sirloin tip makes an excellent oven roast (cooked by dry heat) ,
这 西冷牛排 提示 制作 一个 出色的 烤箱 烤 (煮熟 经过 干燥 热) ,

牛腰尖肉非常适合用烤箱烤制（干烤）。

[pə'tɪkjələli] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][frɒm; frəm] [wel] - ['mɑːbld] [jʌŋ] ['kæt(ə)l] ([fɪg] . -) .
particularly if it is from well - marbled young cattle (fig . 108) .
特别 如果 它 是 从 出色地 - 大理石纹 年轻的 牛 (如图 . -) .

尤其是来自大理石纹路良好的幼牛（图 108）。

[ðə; ði]['sɜːlɔɪn][tɪp] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː] [tuː] [ə'prɒksɪmətli] ['iːkwəl] [rəʊsts] [baɪ] ['kʌtɪŋ]
The sirloin tip may be divided into two approximately equal roasts by cutting
这 西冷牛排 提示 可能 是 分割 进入 二 大约 平等的 烤肉 经过 切割
['leŋθwaɪz] ([fɪg] . -) .
lengthwise (fig . 109) .
纵向 (如图 . -) .

牛腰尖肉可以纵向切成两块大致相等的烤肉（图 109）。

[krɒs] - ['sekʃənl] [kʌts] [meɪk] [gʊd] [steɪks] [fɔː(r); fə(r)] ['grɪlɪŋ] ([fɪg] . -) .
Cross - sectional cuts make good steaks for grilling (fig . 110) .
叉 - 分段式 削减 制作 好的 牛排 为了 烧烤 (如图 . -) .

横截面切块适合做烧烤牛排（图 110）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4656
PN - -

PN-4656

['fɪgə(r)] - . — ['sɜːlɔɪn][tɪp] .
Figure 108 . — Sirloin tip .
数字 - . — 西冷牛排 提示 .

图 108.—牛腰尖。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4657
PN - -

PN-4657

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] ['sɜːlɔɪn][tɪp]['ɪntuː][rəʊsts] .
Figure 109 . — Separating sirloin tip into roasts .
数字 - . — 分离 西冷牛排 提示 进入 烤肉 .

图 109.—将牛腰尖肉分成烤肉块。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4658
PN - -

PN-4658

['fɪgə(r)] - . — ['sɜːlɔɪn][tɪp] — [steɪks] [ɔː(r)][rəʊsts] .
Figure 110 . — Sirloin tip — steaks or roasts .
数字 - . — 西冷牛排 提示 — 牛排 或者 烤肉 .

图 110.—西冷尖—牛排或烤肉。

[ðə; ði] [trɪmd] [ˌhaɪnd'kwɔːtəz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [leɪd] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [splɪt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv]
The 这 **trimmed** 修剪过的 **hindquarters** 后腿 **should** 应该 **be** 是 **laid** 铺设 **on** 在 **the** 这 **table** 桌子 **with** 和 **the** 这 **split** 分裂 **surface** 表面 **of** 的
[ðə; ði] ['bækbəʊn] [daʊn] .
the 这 **backbone** 骨干 **down** 向下 **.** .

修剪后的后腿应平放在桌子上，脊骨的切面朝下。

['stɑrtɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [smɔːlə(r)] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['haɪndˌkwɔːtə(r)] , [ðə; ði] [klʌb] , [tiː] - [bəʊn] ,
Starting 开始 **at** 在 **the** 这 **smaller** 较小的 **end** 结尾 **of** 的 **the** 这 **hindquarter** 后腿 **,** , **the** 这 **club** 俱乐部 **,** , **T** T **-** - **bone** 骨 **,** ,
['pɔːtəˌhaʊs] ,
porterhouse 波特豪斯 **,** ,

从后腿较小的一端开始，依次是：俱乐部牛排、T骨牛排、波特豪斯牛排。

[ænd; ənd] ['sɜːlɔɪn] [steɪks] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [baɪ] [krɒs] - ['sekʃənl] [kʌts] [wɪð] [naɪf] [ænd; ənd] [sɔː] (
and 和 **sirloin** 西冷牛排 **steaks** 牛排 **are** 是 **removed** 已移除 **by** 经过 **cross** 叉 **-** - **sectional** 分段式 **cuts** 削减 **with** 和 **knife** 刀 **and** 和 **saw** 锯 **(** (
[fɪg] . -) .
fig 如图 **.** . **111** - **)**) **.** .

牛腰肉牛排是通过刀和锯进行横截面切割而取出的（图 111）。

[ðə; ði] [lɑːst] ['sɜːlɔɪn] [steɪk] [ɪz] [dɪ'tɜːmɪnd] [baɪ] [ðə; ði] [kʌt] [ðæt] ['pɑːsɪz] [θruː] [ðə; ði] [hɪp] [dʒɔɪnt] ([fɪg]
The 这 **last** 最后的 **sirloin** 西冷牛排 **steak** 牛排 **is** 是 **determined** 决定 **by** 经过 **the** 这 **cut** 切 **that** 那 **passes** 通过 **through** 通过 **the** 这 **hip** 时髦的 **joint** 联合的 **(** (**fig** 如图
. -) .
. . **112** - **)**) **.** .

最后一块西冷牛排是由穿过髋关节的切块决定的（图 112）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN PN **-** - **4659** -

PN-4659

[ˌpiː'ɛn] - -
PN PN **-** - **4660** -

PN-4660

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [klʌb] [steɪk] [frɒm; frəm] [lɔɪn] .
Figure 数字 **111** - **.** . **—** — **Removing** 移除 **club** 俱乐部 **steak** 牛排 **from** 从 **loin** 腰部 **.** .

图 111.—从腰肉中取出牛排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN PN **-** - **4661** -

PN-4661

['fɪgə(r)] - . — ['sɜːlɔɪn] , ['pɔːtəˌhaʊs] , [tiː] - [bəʊn] [ænd; ənd] [klʌb] [steɪks] [frɒm; frəm] [lɔɪn] .
Figure 数字 **112** - **.** . **—** — **Sirloin** 西冷牛排 **,** , **porterhouse** 波特豪斯 **,** , **T** T **-** - **bone** 骨 **and** 和 **club** 俱乐部 **steaks** 牛排 **from** 从 **loin** 腰部 **.** .

图 112.—西冷牛排、波特豪斯牛排、T 骨牛排和俱乐部牛排均取自腰肉。

[ðə; ði] [biːf] [raʊnd] [ɪz] [tɜːnd] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [skɪnd] [saɪd] [daʊn] ([fɪg] . -) .
The 这 **beef** 牛肉 **round** 圆形的 **is** 是 **turned** 转向 **over** 超过 **with** 和 **the** 这 **skinned** 去皮 **side** 边 **down** 向下 **(** (**fig** 如图 **.** . **113** - **)**) **.** .

将牛臀肉翻过来，使去皮的一面朝下（图 113）。

[ðə; ði] [rʌmp] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ə; eɪ] [kʌt] [meɪd] [əˈprɒksɪmətli] [ˈpærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] [lɒŋ] [ˈæksɪs] [ɒv; əv]

The	rump	is	removed	by	a	cut	made	approximately	parallel	to	the	long	axis	of
这	臀部	是	已移除	经过	一个	切	制成	大约	平行线	到	这	长的	轴	的

[ðə; ði] [splɪt] [ˈpelvɪk] [bəʊn] [ænd; ənd] [əˈbaʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [təˈwɔːdz] [ðə; ði] [ˈhaɪndˌlɛg] [frɒm; frəm] [ðə; ði]

the	split	pelvic	bone	and	about	1	inch	towards	the	hindleg	from	the
这	分裂	骨盆	骨	和	关于	1	英寸	向	这	后腿	从	这

[ˈɪnəməʊst] [kɜːv] [ɒv; əv] [ðɪs] [bəʊn] ([fɪg] . -) .

innermost	curve	of	this	bone	(	fig	.	114	)	.
最内层	曲线	的	这	骨	(	如图	.	-	)	.

切除臀部时，沿与裂开的骨盆骨长轴大致平行的方向切开，从该骨盆骨最内侧的弯曲处向后腿方向切开约 1 英寸（图 114）。

[ðə; ði] [teɪl] [bəʊn] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [əˈlɒŋ] [ɪts] [edʒ] ([fɪg] . -) .

The	tail	bone	is	removed	by	cutting	along	its	edge	(	fig	.	115	)	.
这	尾巴	骨	是	已移除	经过	切割	沿着	它是	边缘	(	如图	.	-	)	.

沿着尾骨边缘切开，即可取出尾骨（图 115）。

[ðə; ði] [hɪp] [dʒɔɪnt] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [rʌmp] [baɪ] [ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [dʒʌst] [bɪˈləʊ] [ænd; ənd] [kləʊz]

The	hip	joint	is	removed	from	the	rump	by	a	saw	cut	just	below	and	close
这	时髦的	联合的	是	已移除	从	这	臀部	经过	一个	锯	切	只是	以下	和	关闭

[tuː; tə] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [bəʊn] ([fɪg] . -) .

to	the	pelvic	bone	(	fig	.	116	)	.
到	这	骨盆	骨	(	如图	.	-	)	.

髋关节通过锯切从臀部取出，切口位于骨盆下方和靠近骨盆的位置（图 116）。

[ðə; ði] [sɔː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [held] [ˈpærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈaʊtə(r)] [skɪnd] [ˈsɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rʌmp] .

The	saw	should	be	held	parallel	to	the	outer	skinned	surface	of	the	rump	.
这	锯	应该	是	握住	平行线	到	这	外	去皮	表面	的	这	臀部	.

锯子应与臀部外皮平行。

[ðə; ði] [trɪmd] [rʌmp] [rəʊst] [meɪ] [biː; bi] [dɪˈvaɪdɪd] [baɪ] [fɜːst] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [bəʊn]

The	trimmed	rump	roast	may	be	divided	by	first	sawing	through	the	pelvic	bone
这	修剪过的	臀部	烤	可能	是	分割	经过	第一的	锯切	通过	这	骨盆	骨

[ænd; ənd] [ðen] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [liːn] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] [əˈprɒksɪmətli] [ˈiːkwəl] [rəʊsts] ([fɪg] .

and	then	cutting	through	the	lean	to	make	two	approximately	equal	roasts	(	fig	.
和	然后	切割	通过	这	倾斜	到	制作	二	大约	平等的	烤肉	(	如图	.

-) .

117	)	.
-	)	.

修整后的臀肉可以先锯开骨盆骨，再切开瘦肉，分成两块大致相等的烤肉（图 117）。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4662
PN	-	-

PN-4662

[ˈfɪgə(r)] - . — [biːf] [raʊnd] ([ˈsɜːlɔɪn] [tɪp] [rɪˈmuːvd]) .

Figure	113	.	—	Beef	round	(	sirloin	tip	removed	)	.
数字	-	.	—	牛肉	圆形的	(	西冷牛排	提示	已移除	)	.

图 113.—牛后腿肉（去掉腰尖）。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4663
PN	-	-

PN-4663

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4664
PN	-	-

PN-4664

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [rʌmp] .
Figure 114 . — Removing the rump .
数字 - . — 移除 这 臀部 .

图 114.—切除臀部。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 4665
PN - -

PN-4665

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [teɪl] [bəʊn] .
Figure 115 . — Removing the tail bone .
数字 - . — 移除 这 尾巴 骨 .

图 115.—切除尾骨。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 4666
PN - -

PN-4666

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 4667
PN - -

PN-4667

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [hɪp] [dʒɔɪnt] .
Figure 116 . — Removing the hip joint .
数字 - . — 移除 这 时髦的 联合的 .

图 116.—切除髋关节。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 4668
PN - -

PN-4668

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 4669
PN - -

PN-4669

['fɪgə(r)] - . — [dɪ'vaɪdɪŋ] [rʌmp] ['ɪntu:] [rəʊsts] .
Figure 117 . — Dividing rump into roasts .
数字 - . — 分割 臀部 进入 烤肉 .

图 117.—将牛臀肉分割成烤肉块。

[tu:; tə] ['fæbrɪkeɪt] [ðə; ði] [raʊnd] ,
To fabricate the round ,
到 制造 这 圆形的 ,

为了制造圆形部件，

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] ['pærəlel] [tu:; tə] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [weə(r)] [ðə; ði] [rʌmp] [wɒz; wəz] [rɪ'mu:vd] [ænd; ənd]
make a knife cut parallel to the surface where the rump was removed and
制作 一个 刀 切 平行线 到 这 表面 在哪里 这 臀部 曾是 已移除 和
[ə'krɒs] [ðə; ði] [raʊnd] [dʒʌst] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ni:] [kæp] .
across the round just in front of the knee cap .
穿过 这 圆形的 只是 在 正面 的 这 膝盖 帽 .

用刀平行于去除臀部后的表面，在膝盖骨前方的圆周上切一刀。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði] [raʊnd] [bəʊn] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [hiːl] [ænd; ənd] [ʃæŋk] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
Saw through the round bone to separate the heel and shank from the
锯 通过 这 圆形的 骨 到 分离 这 脚跟 和 小腿 从 这
[raʊnd] ([fɪg] . -) .
round (fig . 118) .
圆形的 (如图 . -) .

锯开圆骨，将脚跟和胫骨与圆骨分离（图 118）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [raʊnd] [bəʊn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -) .
Remove the round bone from the round (fig . 119) .
消除 这 圆形的 骨 从 这 圆形的 (如图 . -) .

从圆形骨中取出圆形骨（图 119）。

['seprət] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [pɑːts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] [baɪ] ['stɑrtɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] ['sɜːfɪs]
Separate the top and bottom parts of the round by starting at the surface
分离 这 顶部 和 底部 部分 的 这 圆形的 经过 开始 在 这 表面
[weə(r)] [ðə; ði] [rʌmp] [wɒz; wəz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [fæt] [siːm] [ə'krɒs] [ðə; ði]
where the rump was removed and cutting along the fat seam across the
在哪里 这 臀部 曾是 已移除 和 切割 沿着 这 胖的 接缝 穿过 这
['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -) .
center of the round (fig . 120) .
中心 的 这 圆形的 (如图 . -) .

从去除臀部的表面开始，沿着脂肪缝切开，将圆肉的上部和下部分开（图 120）。

[slaɪs] [ðə; ði] [tɒp] [raʊnd] ['ɪntuː] [steɪks] [ɔː(r)] [rəʊsts] ([fɪg] . -) .
Slice the top round into steaks or roasts (fig . 121) .
片 这 顶部 圆形的 进入 牛排 或者 烤肉 (如图 . -) .

将牛上脑切成牛排或烤肉（图 121）。

[tɒp] [raʊnd] [steɪks] [ænd; ənd] [rəʊsts] [frɒm; frəm] [jʌŋ] [wel] ['mɑːbld] [biːf] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] [ɔː(r)]
Top round steaks and roasts from young well marbled beef may be broiled or
顶部 圆形的 牛排 和 烤肉 从 年轻的 出色地 大理石纹 牛肉 可能 是 烤制 或者
['ʌv(ə)n] ['rəʊstɪd] .
oven roasted .
烤箱 烤 .

选用年轻、大理石纹路清晰的牛上脑牛排和烤肉，可以烤制或烤箱烘烤。

['mʌs(ə)lz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒtəm] [raʊnd] [ɑː(r); ə(r)] [les] ['tendə(r)] [ðæn; ðən] [ðəʊz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɒp] [raʊnd]
Muscles of the bottom round are less tender than those of the top round
肌肉 的 这 底部 圆形的 是 较少的 投标 比 那些 的 这 顶部 圆形的
[ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [wɪð] [mɔɪst] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [lɒŋgə(r)] ['pɪərɪəd] [ɒv; əv] [taɪm] ([fɪg] . -)
and should be cooked with moist heat for longer period of time (fig . 122)
和 应该 是 煮熟 和 潮湿 热 为了 更长 时期 的 时间 (如图 . -)
.
:
.

下后腿的肌肉不如上后腿的肌肉嫩，应该用湿热的方式烹饪更长时间（图 122）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4670
PN - -

PN-4670

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4671
PN - -

PN-4671

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [hiːl] [ænd; ənd] [ʃæŋk] [frɒm; frəm] [raʊnd] .
Figure 118 . — Separating heel and shank from round .
数字 - . — 分离 脚跟 和 小腿 从 圆形的 .

图 118.—将跟部和柄部与圆部分离。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4672
PN - -

PN-4672

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [raʊnd] [bəʊn] .
Figure 119 . — Removing round bone .
数字 - . — 移除 圆形的 骨 .

图 119.—去除圆骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4673
PN - -

PN-4673

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] [tɒp][ænd; ənd] ['bɒtəm] [raʊnd] .
Figure 120 . — Separating top and bottom round .
数字 - . — 分离 顶部 和 底部 圆形的 .

图 120.—分离顶部和底部圆。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4674
PN - -

PN-4674

['fɪgə(r)] - . — [tɒp] [raʊnd] [steɪk] [ænd; ənd] [rəʊsts] .
Figure 121 . — Top round steak and roasts .
数字 - . — 顶部 圆形的 牛排 和 烤肉 .

图 121.—上脑牛排和烤肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4675
PN - -

PN-4675

['fɪgə(r)] - . — ['bɒtəm] [raʊnd] [steɪk] [ænd; ənd] [rəʊsts] .
Figure 122 . — Bottom round steak and roasts .
数字 - . — 底部 圆形的 牛排 和 烤肉 .

图 122.—牛臀肉和烤肉。

[ðə; ði] [hiːl] [ɒv; əv] [raʊnd] [ɔː(r)] “ [paɪks] [piːk] ” [rəʊst] [ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [dʒʌst][ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv]
The heel of round or “ Pike's Peak ” roast is removed by cutting just in front of
这 脚跟 的 圆形的 或者 “ 梭鱼 顶峰 ” 烤 是 已移除 经过 切割 只是 在 正面 的
[ðə; ði]['meɪdʒə(r)] ['tendən] [æt; ət][ðə; ði] [hɒk] [streɪt] [ə'krɒs] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [ʃæŋk] [bəʊn] .
the major tendon at the hock straight across until you reach the shank bone .
这 主要的 肌腱 在 这 跺脚 直的 穿过 直到 你 抵达 这 小腿 骨 .

去除圆腿肉或“派克峰”烤肉的后跟部分，方法是在蹄部大肌腱的前方横向切开，直到切到胫骨。

[ðen] [kʌt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [ʃæŋk] [bəʊn] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [niː] [ɔː(r)]['staɪf(ə)l][dʒɔɪnt][tuː; tə] [rɪ'muːv]
Then cut along the shank bone and around the knee or stifle joint to remove
然后 切 沿着 这 小腿 骨 和 大约 这 膝盖 或者 窒息 联合的 到 消除
[ðə; ði] [hiːl] [ɒv; əv] [raʊnd] [rəʊst] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .
the heel of round roast (figs . 123 and 124) .
这 脚跟 的 圆形的 烤 (无花果 . - 和 -) .

然后沿着胫骨切开，绕着膝盖或膝关节切开，去除后腿肉的后跟（图 123 和 124）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4676
PN - -

PN-4676

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4677
PN - -

PN-4677

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hiːl] [ɒv; əv] [raʊnd] [rəʊst] .
Figure 123 . — Removing heel of round roast .
数字 - . — 移除 脚跟 的 圆形的 烤 .

图 123.—去除牛臀肉的后跟。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4678
PN - -

PN-4678

['fɪgə(r)] - . — [hiːl] [ɒv; əv] [raʊnd] [ænd; ənd] - .
Figure 124 . — Heel of round and hindshank .
数字 - . — 脚跟 的 圆形的 和 - .

图 124.—圆腿和后腿的脚跟。

['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [niː] [dʒɔɪnt][tuː; tə][ɪk'spəʊz][ðə; ði] [bəʊn] ['mærəʊ] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː]['fleɪvə(r)][tuː; tə]
Sawing through the knee joint to expose the bone marrow will add flavor to
锯切 通过 这 膝盖 联合的 到 暴露 这 骨 骨髓 将要 添加 味道 到
[suːps] [ɔː(r)] [stjuːz] ([fɪg] . -) .
soups or stews (fig . 125) .
汤 或者 炖菜 (如图 . -) .

锯开膝关节露出骨髓，可以为汤或炖菜增添风味（图 125）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4679
PN - -

PN-4679

['fɪgə(r)] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [niː] [dʒɔɪnt] .
Figure 125 . — Sawing through knee joint .
数字 - . — 锯切 通过 膝盖 联合的 .

图 125.—锯开膝关节。

[miːt] [trɪmd] [frɒm; frəm] [rəʊsts] [ænd; ənd] [steɪks] , [ðə; ði] [nek] ['pɔːʃ(ə)n] ,
Meat trimmed from roasts and steaks , the neck portion ,
肉 修剪过的 从 烤肉 和 牛排 , 这 脖子 部分 ,

从烤肉和牛排上剔除下来的肉，颈部的那部分，

[pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [nɒt] [meɪd] ['ɪntuː] [ʃɔːt] [rɪbz] , [ðə; ði][flæŋk] ,
parts of the plate not made into short ribs , the flank ,
部分 的 这 盘子 不是 制成 进入 短的 肋骨 , 这 侧翼 ,

未被制成短肋排的肉块部分，即侧腹肉，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['ʃæŋks] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [stjuː] [miːt] [ænd; ənd] [graʊnd] [biːf] .
and the shanks may be made into stew meat and ground beef .
和 这 小腿 可能 是 制成 进入 炖 肉 和 地面 牛肉 .

羊腿可以做成炖肉和牛肉馅。

[ðə; ði] [nek] [bəʊnz] , [ðə; ði] “ ['dek(ə)l] , ” ['ʃəʊldə(r)] , ['elbəʊ] , [hɪp] ,
The neck bones , the “ deckle , ” shoulder , elbow , hip ,
这 脖子 骨头 , 这 “ 毛边 , ” 肩膀 , 弯头 , 时髦的 ,

颈椎骨、“毛鳞片”、肩部、肘部、髋部，

[ænd; ənd] [niː] [dʒɔɪnts][ˌeɪ diː 'diː]['fleɪvə(r)][tuː; tə] [suːps] [ænd; ənd] [stjuːz] [ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði][dʒɔɪnts]

and	knee	joints	add	flavor	to	soups	and	stews	especially	if	the	joints
和	膝盖	关节	添加	味道	到	汤	和	炖菜	尤其	如果	这	关节

[ɑː(r); ə(r)][splɪt][tuː; tə][ɪk'spəʊz][ðə; ði][bəʊn] ['mærəʊ] .

are	split	to	expose	the	bone	marrow	.
是	分裂	到	暴露	这	骨	骨髓	.

膝关节可以为汤和炖菜增添风味，尤其是当关节被切开露出骨髓时。

['ræpɪŋ]

Wrapping
包装

包装

[ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] , [miːt] [mʌst; məst][biː; bi] ['prɒpəli] [ræpt] ,

Immediately	after	chilling	and	cutting	,	meat	must	be	properly	wrapped	,
立即地	后	令人不寒而栗	和	切割	,	肉	必须	是	适当地	包装	,

['kwɪkli] ['frəʊz(ə)n] ,

quickly	frozen	,
迅速地	冷冻	,

肉类冷却切块后，必须立即妥善包装并快速冷冻。

[ænd; ənd][stɔː(r)d][æt; ət] 0°F [ɔː(r)]['ləʊə(r)][ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .

and	stored	at	0°F	or	lower	until	needed	.
和	存储	在	0°F	或者	降低	直到	需要	.

并储存在 0°F 或更低的温度下，直至需要使用。

['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] [miːt] ['kwɒləti] .

Proper	wrapping	is	essential	to	maintain	meat	quality	.
恰当的	包装	是	基本的	到	维持	肉	质量	.

正确的包装方式对于保持肉质至关重要。

['ðeəfɔː(r)] , [wʌn][ʃʊd; ʃəd] :

Therefore	,	one	should	:
所以	,	一	应该	:

因此，我们应该：

[juːz] ['mɔɪstʃə(r)] - ['veɪpə(r)] [pruːf] [ræp] [sʌtʃ] [æz; əz] ['hevɪli] [wækst] ['friːzə(r)]['peɪpə(r)][ɔː(r)] ['speʃəli]

Use	moisture	-	vapor	proof	wrap	such	as	heavily	waxed	freezer	paper	or	specially
使用	水分	-	汽	证明	裹	这样的	作为	重度	打蜡	冰箱	纸	或者	特别

['læmɪneɪtɪd]['peɪpə(r)] .

laminated	paper	.
层压	纸	.

使用防潮防蒸汽的包装材料，例如厚蜡冷冻纸或特制覆膜纸。

[ræp] [miːt] ['kləʊsli] [ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [eə(r)][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Wrap	meat	closely	eliminating	as	much	air	as	possible	.
裹	肉	密切	消除	作为	很多	空气	作为	可能的	.

将肉紧紧包裹起来，尽可能排出空气。

[ɪm'prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [wɪl] [ə'laʊ] [eə(r)][tuː; tə]['entə(r)][ænd; ənd] [kɔːz] “ ['friːzə(r)] [bɜːn] ” [ænd; ənd]

Improper	wrapping	will	allow	air	to	enter	and	cause	“	freezer	burn	”	and
不当	包装	将要	允许	空气	到	进入	和	原因	“	冰箱	烧伤	”	和

[ræn'sɪdɪti] .

rancidity	.
酸败	.

包装不当会导致空气进入，造成“冻伤”和变质。

[juːz][ə; eɪ]['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒə(r)] ([fɪg] . -) .

Use	a	proper	wrapping	procedure	(	fig	.	126	)	.
使用	一个	恰当的	包装	程序	(	如图	.	-	)	.

采用正确的包装方法（图 126）。

['leɪb(ə)l] ['pækɪdʒɪz] [æz; əz][tu:; tə]['kɒntent][ænd; ənd] [deɪt] .

Label	**packages**	**as**	**to**	**content**	**and**	**date**	**.**
标签	包裹	作为	到	内容	和	日期	.

在包装上贴上标签，注明内容物和日期。

['fɪgə(r)] - . — ['ræpɪŋ] [prə'si:dʒə(r)] .

Figure	**126**	**.**	**—**	**Wrapping**	**procedure**	**.**
数字	-	.	—	包装	程序	.

图 126.—包装过程。

['fri:zɪŋ] [ænd; ənd]['frəʊz(ə)n] ['stɔ:rɪdʒ]

FREEZING	**AND**	**FROZEN**	**STORAGE**
冷冻	和	冷冻	贮存

冷冻和冷冻储存

[fɔ:(r); fə(r)] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [mi:t] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə][ju:z][ə; eɪ] [kə'mɜ:ʃ(ə)l] [ɪ'stæblɪʃmənt]

For	**large**	**quantities**	**of**	**meat**	**,**	**it**	**is**	**best**	**to**	**use**	**a**	**commercial**	**establishment**
为了	大的	数量	的	肉	,	它	是	最好的	到	使用	一个	商业的	建立

[fɔ:(r); fə(r)] [kwɪk] ['fri:zɪŋ] .

for	**quick**	**freezing**	**.**
为了	快的	冷冻	.

对于大量肉类，最好使用商业机构进行快速冷冻。

[ə; eɪ] [həʊm] ['fri:zə(r)] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [meɪn'teɪn] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 0°F [ɔ:(r)]

A	**home**	**freezer**	**may**	**be**	**used**	**if**	**it**	**will**	**maintain**	**a**	**temperature**	**of**	**0°F**	**or**
一个	家	冰箱	可能	是	用过的	如果	它	将要	维持	一个	温度	的	0°F	或者

[bɪ'ləʊ] .

below	**.**
以下	.

家用冰柜如果能保持 0°F 或更低的温度，就可以使用。

[wen] ['ju:zɪŋ][ðə; ði][həʊm] ['fri:zə(r)] , [bi:; bi][ʃʊə(r)][tu:; tə] :

When	**using**	**the**	**home**	**freezer**	**,**	**be**	**sure**	**to**	**:**
什么时候	使用	这	家	冰箱	,	是	当然	到	:

使用家用冰箱时，请务必：

[kli:n] [ænd; ənd][di:'frɒst] ['fri:zə(r)] .

Clean	**and**	**defrost**	**freezer**	**.**
干净的	和	解冻	冰箱	.

清洁并除霜冷冻室。

[fri:z] [mi:t] [æt; ət] - 10°F [ɔ:(r)] [bɪ'ləʊ] .

Freeze	**meat**	**at**	**-**	**10°F**	**or**	**below**	**.**
冻结	肉	在	-	10°F	或者	以下	.

将肉类冷冻在零下10华氏度或更低的温度下。

[fri:z] ['əʊnli][ðə; ði][ə'maʊnt][ɒv; əv] [mi:t] [ðæt] [wɪl] [fri:z] [ɪn] - ['aʊəz] .

Freeze	**only**	**the**	**amount**	**of**	**meat**	**that**	**will**	**freeze**	**in**	**24**	**hours**	**.**
冻结	仅有的	这	数量	的	肉	那	将要	冻结	在	-	小时	.

只冷冻24小时内能冻住的肉量。

[ə'laʊ] ['æmpl] [eə(r)][ˌsɜ:kjə'leɪʃ(ə)n][baɪ][nɒt]['əʊvə(r)] - ['pækɪŋ] [ðə; ði]['fri:zə(r)] .

Allow	**ample**	**air**	**circulation**	**by**	**not**	**over**	**-**	**packing**	**the**	**freezer**	**.**
允许	充足	空气	循环	经过	不是	超过	-	包装	这	冰箱	.

不要把冰箱塞得太满，以保证空气流通。

[ə'prɒksɪmətli] [ˌtu:'tu:][tu:; tə][θri:] [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] [meɪ] [bi:; bi] [pækt] [pə(r)]['kju:bɪk] [fʊt] [ɒv; əv]

Approximately	**2**	**to**	**3**	**pounds**	**of**	**meat**	**may**	**be**	**packed**	**per**	**cubic**	**foot**	**of**
大约	2	到	3	磅	的	肉	可能	是	包装	每	立方体	脚	的

['fri:zə(r)] [speɪs] .

freezer	**space**	**.**
冰箱	空间	.

每立方英尺冷冻空间大约可以装2到3磅肉。

['fɜːðə(r)] ['prəʊsesɪŋ]
FURTHER **PROCESSING**
更远 加工

进一步加工

['kjʊərɪŋ]
Curing
养护

养护

[ðə; ði]['kjʊərɪŋ]['prəʊses] [ɪn'hɑːnsɪz] [miːt] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [ɪm'pruːvz] [ʃelf] [laɪf][baɪ] [rɪ'tɑːrdɪŋ]
The **curing** **process** **enhances** **meat** **flavor** **and** **improves** **shelf** **life** **by** **retarding**
这 养护 过程 增强 肉 味道 和 改善 架子 生活 经过 减速
[bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] .
bacterial **growth** **.**
细菌 生长 .

腌制过程通过抑制细菌生长来增强肉的风味并延长保质期。

[sɔːlt][ænd; ənd][n'aɪtɹaɪts][ɪn'hɪbɪt][bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] [ænd; ənd] [ɪn'hɑːns] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['kʌlə(r)] ;
Salt **and** **nitrites** **inhibit** **bacterial** **growth** **and** **enhance** **flavor** **and** **color** **;**
盐 和 亚硝酸盐 抑制 细菌 生长 和 提高 味道 和 颜色 ;

盐和亚硝酸盐能抑制细菌生长，并增强风味和色泽；

['ʃʊgə(r)][ˌkauntə'rækt][ðə; ði] ['hɑːdnɪŋ] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['ɔːlsəʊ] [ɪn'hɑːnsɪz] ['fleɪvə(r)] .
sugar **counteracts** **the** **hardening** **effect** **of** **salt** **and** **also** **enhances** **flavor** **.**
糖 抵消 这 硬化 影响 的 盐 和 还 增强 味道 .

糖可以抵消盐的硬化作用，还能增强风味。

[biːf] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [kjʊəd] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [kɔːnd] [biːf] [ɔː(r)][draɪd] [biːf] ['juːzɪŋ][ðə; ði] [ə'bʌv] -
Beef **is** **generally** **cured** **by** **making** **corned** **beef** **or** **dried** **beef** **using** **the** **above** **-**
牛肉 是 一般来说 治愈 经过 制作 咸 牛肉 或者 干燥 牛肉 使用 这 多于 -
['menʃ(ə)nd] [ɪn'griːdiənts] .
mentioned **ingredients** **.**
提及 原料 .

牛肉通常用上述原料制成咸牛肉或干牛肉进行腌制。

[kɔːnd] [biːf]
Corned **Beef**
咸 牛肉

咸牛肉

[kɔːnd] [biːf] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [meɪd] [frɒm; frəm] [kʌts] [ɒv; əv][ðə; ði] [raʊnd] , ['brɪskɪt] , [pleɪt] , [ɔː(r)] [tʃʌk]
Corned **beef** **is** **generally** **made** **from** **cuts** **of** **the** **round** **,** **brisket** **,** **plate** **,** **or** **chuck**
咸 牛肉 是 一般来说 制成 从 削减 的 这 圆形的 , 胸部 , 盘子 , 或者 查克
.
:
.

腌牛肉通常由牛后腿肉、牛腩肉、牛胸肉或牛肩肉制成。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [bəʊn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [kʌts] [ænd; ənd] [slaɪs] ['piːsɪz] ['ɪntuː]['juːnɪfɔːm] ['θɪknəs] [ænd; ənd]
Remove **all** **bone** **from** **the** **cuts** **and** **slice** **pieces** **into** **uniform** **thickness** **and**
消除 全部 骨 从 这 削减 和 片 件 进入 制服 厚度 和
[saɪz] ([ə'prɒksɪmətli] [θriː] ['ɪntʃɪz] [θɪk]) .
size **(** **approximately** **3** **inches** **thick** **)** **.**
尺寸 (大约 3 英寸 厚的) .

将切好的肉块中的骨头全部去除，然后切成厚度和大小均匀的块（大约 3 英寸厚）。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['pɪkl] [dɪ'zɒlv] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt] , [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
To **prepare** **the** **pickle** **dissolve** **8** **pounds** **of** **salt** **,** **3** **pounds** **of** **sugar** **,**
到 准备 这 泡菜 溶解 8 磅 的 盐 , 3 磅 的 糖 ,

制作泡菜时，将8磅盐、3磅糖溶解。

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɔːlt'piːtə] [ɪn][fɔːr] ['gælənz][ɒv; əv]

4	**ounces**	**of**	**baking**	**soda**	**and**	**4**	**ounces**	**of**	**saltpeter**	**in**	**4**	**gallons**	**of**
4	盎司	的	烘烤	苏打	和	4	盎司	的	硝	在	4	加仑	的

['wɔːtə(r)] .

water	**.**
水	.

4盎司小苏打和4盎司硝石溶于4加仑水中。

[ðɪs] [wɪl] [kjʊə(r)] - [paʊndz] [ɒv; əv] [biːf] .

This	**will**	**cure**	**100**	**pounds**	**of**	**beef**	**.**
这	将要	治愈	-	磅	的	牛肉	.

这样可以腌制100磅牛肉。

[pæk] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [stəʊn] [krɒk] [ɔː(r)] ['steɪnləs] [stiːl] [tʌb] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]

Pack	**meat**	**in**	**a**	**clean**	**stone**	**crock**	**or**	**stainless**	**steel**	**tub**	**,**	**and**	**cover**	**it**	**with**	**the**
盒	肉	在	一个	干净的	石头	缸	或者	防锈的	钢	浴缸	,	和	覆盖	它	和	这

['pɪkl] .

pickle	**.**
泡菜	.

将肉放入干净的石罐或不锈钢桶中，然后用腌菜覆盖。

[ɪf] [kʌts] [hæv; həv][nɒt] [biːn] [rəʊld] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [ə'prɒksɪmətli] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɪn] ['θɪknəs] ,

If	**cuts**	**have**	**not**	**been**	**rolled**	**and**	**are**	**approximately**	**3**	**inches**	**in**	**thickness**	**,**
如果	削减	有	不是	到过	滚动	和	是	大约	3	英寸	在	厚度	,

如果切割面未经轧制，厚度约为3英寸，

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə][juːz][ɪn][ˌtuː'tuː] [wiːks] .

they	**will**	**be**	**ready**	**to**	**use**	**in**	**2**	**weeks**	**.**
他们	将要	是	准备好	到	使用	在	2	周	.

两周后即可使用。

[θɪkə] [kʌts] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][lɒŋgə(r)]['kjʊərɪŋ] .

Thicker	**cuts**	**will**	**require**	**longer**	**curing**	**.**
较厚	削减	将要	要求	更长	养护	.

较厚的切块需要更长的固化时间。

['ɑːftə(r)]['kjʊərɪŋ] , [rɪ'muːv] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['pɪkl] ; [wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ][ɔː(r)] [sməʊk] .

After	**curing**	**,**	**remove**	**meat**	**from**	**the**	**pickle**	**;**	**wash**	**and**	**dry**	**or**	**smoke**	**.**
后	养护	,	消除	肉	从	这	泡菜	;	洗	和	干燥	或者	抽烟	.

腌制完成后，将肉从腌菜中取出；清洗并擦干或熏制。

['djʊərɪŋ]['kjʊərɪŋ][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] ['pɪkl] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [bɪ'ləʊ] 38° [tuː; tə] 40°F ,

During	**curing**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**pickle**	**should**	**remain**	**below**	**38°**	**to**	**40°F**	**,**
期间	养护	这	温度	的	这	泡菜	应该	保持	以下	38°	到	40°F	,

腌制过程中，泡菜的温度应保持在38°至40°F以下。

['ʌðəwaɪz] [ðə; ði][braɪn] [meɪ] [bɪ'kʌm] ['rəʊpi][djuː][tuː; tə] [grəʊθ] [ɒv; əv][bæk'tɪərɪə] .

otherwise	**the**	**brine**	**may**	**become**	**ropy**	**due**	**to**	**growth**	**of**	**bacteria**	**.**
否则	这	盐水	可能	变得	绳状的	到期的	到	生长	的	细菌	.

否则，由于细菌滋生，盐水可能会变得粘稠。

['rəʊpɪnəs] [lʊks] [laɪk] ['pɑːʃəli] [kʊkt] [eg] [waɪt] .

Ropiness	**looks**	**like**	**partially**	**cooked**	**egg**	**white**	**.**
粗糙	看起来	喜欢	部分	煮熟	蛋	白色的	.

拉丝状的质地看起来像半熟的蛋白。

[ɪf] ['rəʊpɪnəs] [ə'kɜːz] , [ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] , [wɒʃt] , [ænd; ənd] [ɹɪp'ækt] [ɪn][ə; eɪ]

If	**ropiness**	**occurs**	**,**	**the**	**meat**	**should**	**be**	**removed**	**,**	**washed**	**,**	**and**	**repacked**	**in**	**a**
如果	粗糙	发生	,	这	肉	应该	是	已移除	,	洗过	,	和	重新包装	在	一个

[kliːn] [kən'teɪnə(r)] .

clean	**container**	**.**
干净的	容器	.

如果出现拉丝现象，应将肉取出、清洗，然后重新包装在干净的容器中。

[draɪd] [biːf]
Dried **Beef**
干燥 牛肉

牛肉干

[draɪd] [biːf] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [dɪˈfætɪd] [raʊnd] ['sepəreɪtɪd]['ɪntuː][ðə; ði][tɒp] [raʊnd] ,
Dried **beef** **is** **made** **from** **the** **defatted** **round** **separated** **into** **the** **top** **round** **,**
干燥 牛肉 是 制成 从 这 脱脂 圆形的 分开 进入 这 顶部 圆形的 ,

牛肉干是用脱脂后的后腿肉制成的，其中后腿肉分为上腿肉、下腿肉和上腿肉两部分。

['bɒtəm] [raʊnd] [wɪð] [aɪ] ['mʌs(ə)l] , [ænd; ənd]['sɜːlɔɪn][tɪp] .
bottom **round** **with** **eye** **muscle** **,** **and** **sirloin** **tip** **.**
底部 圆形的 和 眼睛 肌肉 , 和 西冷牛排 提示 .

带眼肌的下腰肉和西冷尖肉。

[fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] - [paʊndz] [ɒv; əv] [miːt] [juːz][eit] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt] , [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
For **each** **100** **pounds** **of** **meat** **use** **8** **pounds** **of** **salt** **,** **3** **pounds** **of** **sugar** **,**
为了 每个 - 磅 的 肉 使用 8 磅 的 盐 , 3 磅 的 糖 ,

每100磅肉需要8磅盐、3磅糖。

[ænd; ənd][fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɔːlt'piːtə] .
and **4** **ounces** **of** **saltpeter** **.**
和 4 盎司 的 硝 .

以及 4 盎司硝石。

[ðə; ði]['kjʊərɪŋ]['prəʊses][ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðæt] [fɔː(r); fə(r)] [kɔːnd] [biːf] .
The **curing** **process** **is** **the** **same** **as** **that** **for** **corned** **beef** **.**
这 养护 过程 是 这 相同的 作为 那 为了 咸 牛肉 .

腌制过程与腌牛肉相同。

['ɑːftə(r)]['kjʊərɪŋ] [rɪ'muːv] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][braɪn] , [wɒʃ] , [ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ]
After **curing** **remove** **meat** **from** **the** **brine** **,** **wash** **,** **and** **hang** **up** **to** **dry**
后 养护 消除 肉 从 这 盐水 , 洗 , 和 悬挂 向上 到 干燥
[fɔː(r); fə(r)] - ['aʊəz] .
for **24** **hours** **.**
为了 - 小时 .

腌制完成后，将肉从盐水中取出，清洗干净，然后悬挂晾干 24 小时。

['ɑːftə(r)] ['draɪɪŋ] ,
After **drying** **,**
后 烘干 ,

干燥后，

[smaʊk] [æt; ət] 130° [tuː; tə] 140°F [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['veri] [draɪ] .
smoke **at** **130°** **to** **140°F** **for** **70** **to** **80** **hours** **or** **until** **the** **meat** **is** **very** **dry** **.**
抽烟 在 130° 到 140°F 为了 - 到 - 小时 或者 直到 这 肉 是 非常 干燥 .

在 130° 至 140°F 的温度下熏制 70 至 80 小时，或直至肉质非常干。

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi][stɔː(r)d][ɪn][ə; eɪ][draɪ] ,
The **meat** **should** **then** **be** **stored** **in** **a** **dry** **,**
这 肉 应该 然后 是 存储 在 一个 干燥 ,

然后将肉储存在干燥的地方，

[wel] - ['ventɪleɪtɪd] [ruːm] [ðæt] [ɪz] [prə'tektɪd] [frɒm; frəm]['ɪnsekts][ænd; ənd]['roʊdnts] .
well **-** **ventilated** **room** **that** **is** **protected** **from** **insects** **and** **rodents** **.**
出色地 - 通风 房间 那 是 受保护 从 昆虫 和 啮齿动物 .

通风良好且防虫防鼠的房间。

['sməʊkɪŋ] [gɪvz] [ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ][mɔː(r)][dɪ'zaɪərəb(ə)l]['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] ['prɒbəbli] [eɪdz]

Smoking	**gives**	**the**	**meat**	**a**	**more**	**desirable**	**color**	**and**	**flavor**	**and**	**probably**	**aids**
吸烟	给予	这	肉	一个	更多的	理想	颜色	和	味道	和	大概	艾滋病

[ɪn][ɪts] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] .

in	**its**	**preservation**	**.**
在	它是	保存	.

烟熏能使肉的颜色和味道更佳，而且可能有助于保存。

[ðə; ði] [wʊd] [juːst] [tuː; tə]['dʒenəreɪt][ðə; ði] [sməʊk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][nɒn] - ['rezɪnəs] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['hɪkəri]

The	**wood**	**used**	**to**	**generate**	**the**	**smoke**	**should**	**be**	**non**	**-**	**resinous**	**,**	**such**	**as**	**hickory**
这	木头	用过的	到	产生	这	抽烟	应该	是	非	-	树脂状的	,	这样的	作为	山胡桃木

,

,

,

用于产生烟雾的木材应该是不含树脂的，例如山核桃木。

['æp(ə)l] , [plʌm] , [əʊk] , [biːtʃ] , [ɔː(r)] [æʃ] .

apple	**,**	**plum**	**,**	**oak**	**,**	**beech**	**,**	**or**	**ash**	**.**
苹果	,	李子	,	橡木	,	山毛榉	,	或者	灰	.

苹果树、李子树、橡树、山毛榉或白蜡树。

[ðə; ði] [seɪm] [sməʊk] - [haʊs] [prə'siːdʒəz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['kjʊərɪŋ] [pɔːk] [wɜːk] [wel] [fɔː(r); fə(r)] [biːf] .

The	**same**	**smoke**	**-**	**house**	**procedures**	**used**	**for**	**curing**	**pork**	**work**	**well**	**for**	**beef**	**.**
这	相同的	抽烟	-	房子	程序	用过的	为了	养护	猪肉	工作	出色地	为了	牛肉	.

[naɪn]

9
9

用于腌制猪肉的烟熏工艺同样适用于牛肉。9

[naɪn][fɔː(r); fə(r)] ['fɜːðə(r)] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɒn] ['sməʊkɪŋ] [siː] ['fɑːrmərz] ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - , “ [pɔːk]

9	**For**	**further**	**information**	**on**	**smoking**	**see**	**Farmers**	**Bulletin**	**No**	**.**	**2138**	**,**	**“**	**Pork**
9	为了	更远	信息	在	吸烟	看	农民	公告	不	.	-	,	“	猪肉

['slɔːtərɪŋ] ,

Slaughtering	**,**
屠宰	,

9 有关熏制的更多信息，请参阅《农民公报》第 2138 号，“猪肉屠宰，

['kʌtɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] .

Cutting	**,**	**Preserving**	**,**	**and**	**Cooking**	**on**	**the**	**Farm**	**.**
切割	,	保存	,	和	烹饪	在	这	农场	.

农场里的切割、保存和烹饪。

“ ['kænɪŋ]

”	**Canning**
”	罐头

罐头

[biːf] [kæn; kən][biː; bi][ˌsætɪs'fæktərəli] [prɪ'zɜːvd] [baɪ] ['kænɪŋ] [ɪf] [ðə; ði]['prɒpə(r)] [prə'siːdʒəz] [ɑː(r); ə(r)]

Beef	**can**	**be**	**satisfactorily**	**preserved**	**by**	**canning**	**if**	**the**	**proper**	**procedures**	**are**
牛肉	能	是	令人满意地	保存完好	经过	罐头	如果	这	恰当的	程序	是

[juːst] .

used	**.**
用过的	.

如果采用正确的方法，牛肉可以通过罐装工艺得到令人满意的保存。

[miːt] [ɪz][ə; eɪ] [ləʊ] - ['æsɪd] , [haɪ] - ['prəʊtiːn] [fuːd] [ðæt] [ə'laʊz] [fɔː(r); fə(r)] [gʊd] [bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] .

Meat	**is**	**a**	**low**	**-**	**acid**	**,**	**high**	**-**	**protein**	**food**	**that**	**allows**	**for**	**good**	**bacterial**	**growth**	**.**
肉	是	一个	低的	-	酸	,	高的	-	蛋白质	食物	那	允许	为了	好的	细菌	生长	.

肉类是一种低酸性、高蛋白的食物，有利于有益菌的生长。

[ðə; ði][juːz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ɪz] ['vaɪt(ə)l] [wen] ['kænɪŋ] [miːt] .

The	use	of	a	pressure	canner	is	vital	when	canning	meat	.
这	使用	的	一个	压力	罐头	是	必不可少的	什么时候	罐头	肉	.

在罐装肉类时，使用压力罐至关重要。

[ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] ['temprətʃə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][held][æt; ət] 240°F [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['prɒpə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv]

Sterilization	temperature	should	be	held	at	240°F	for	the	proper	length	of
消毒	温度	应该	是	握住	在	240°F	为了	这	恰当的	长度	的

[taɪm] .

time	.
时间	.

灭菌温度应保持在 240°F 并保持适当的时间。

[ə; eɪ]['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ][ɔː(r)][ə; eɪ]['stiːmə(r)][ɪz][nɒt] [ˌrekə'mendɪd] [sɪns] ['naɪðə(r)] [rɪ'zʌlts] [ɪn][ə; eɪ]

A	water	bath	or	a	steamer	is	not	recommended	since	neither	results	in	a
一个	水	洗澡	或者	一个	汽船	是	不是	受到推崇的	自从	两者都不	结果	在	一个

[sə'fɪʃntli] [haɪ] ['temprətʃə(r)] [tuː; tə][prə'djuːs] [ɪ'fektɪv] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] .

sufficiently	high	temperature	to	produce	effective	sterilization	.
足够	高的	温度	到	生产	有效的	消毒	.

不建议使用水浴或蒸汽机，因为这两种方法都无法产生足够高的温度来达到有效的灭菌效果。

[miːt] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [suːn] ['ɑːftə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [sɪns] ['eɪdʒɪŋ][hæz; həz]['lɪt(ə)l] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði]

Meat	may	be	canned	soon	after	chilling	since	aging	has	little	effect	on	the
肉	可能	是	罐装	很快	后	令人不寒而栗	自从	老化	有	小的	影响	在	这

['fleɪvə(r)][ænd; ənd] ['tendənəs] [ɒv; əv] [kænd] [miːts] .

flavor	and	tenderness	of	canned	meats	.
味道	和	压痛	的	罐装	肉类	.

肉类冷藏后即可尽快装罐，因为陈化对罐装肉的风味和嫩度影响不大。

[fɔː(r); fə(r)] [kəm'pliːt] ['kænɪŋ] [prə'siːdʒəz] [siː] [həʊm] [ænd; ənd]['gɑːd(ə)n] ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - , “

For	complete	canning	procedures	see	Home	and	Garden	Bulletin	No	.	106	,	“
为了	完全的	罐头	程序	看	家	和	花园	公告	不	.	-	,	“

[həʊm] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] .

Home	Canning	of	Meat	and	Poultry	.
家	罐头	的	肉	和	家禽	.

有关完整的罐装程序，请参阅家庭和园艺公告第 106 号“肉类和家禽的家庭罐装”。

” [graʊnd] [biːf]

”	Ground	Beef
”	地面	牛肉

“碎牛肉

[ɔːl] [liːn] [trɪm][kæn; kən][biː; bi] [graʊnd] [æz; əz] [graʊnd] [biːf] .

All	lean	trim	can	be	ground	as	ground	beef	.
全部	倾斜	修剪	能	是	地面	作为	地面	牛肉	.

所有瘦肉边角料都可以绞成牛肉馅。

['pælətəb(ə)l] [graʊnd] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][frɒm; frəm] - [tuː; tə] - [pə'sent] [fæt] .

Palatable	ground	beef	should	have	from	15	to	30	percent	fat	.
可口的	地面	牛肉	应该	有	从	-	到	-	百分比	胖的	.

口感好的碎牛肉脂肪含量应在15%到30%之间。

[məʊst]['riːteɪl] [graʊnd] [biːf] ['reɪndʒɪz][frɒm; frəm] - [tuː; tə] - [pə'sent] [fæt] .

Most	retail	ground	beef	ranges	from	20	to	25	percent	fat	.
最多	零售	地面	牛肉	范围	从	-	到	-	百分比	胖的	.

大多数市售碎牛肉的脂肪含量在 20% 到 25% 之间。

[miːt] ['kʊkəri]

MEAT	COOKERY
肉	烹饪

肉类烹饪

['tendə(r)] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [best] [kʊkt] [wɪð] [draɪ] [hiːt] , [æz; əz] [baɪ] ['brɔɪlɪŋ] , ['rəʊstɪŋ] ,

Tender	**cuts**	**of**	**meat**	**are**	**best**	**cooked**	**with**	**dry**	**heat**	**,**	**as**	**by**	**broiling**	**,**	**roasting**	**,**
投标	削减	的	肉	是	最好的	煮熟	和	干燥	热	,	作为	经过	烤制	,	烘焙	,

[ɔː(r)] [pæn] ['brɔɪlɪŋ] .

or	**pan**	**broiling**	**.**
或者	平底锅	烤制	.

肉质鲜嫩的部位最好用干热烹饪，例如烤、煎或用平底锅煎。

[les] ['tendə(r)] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] ['tendəraiz] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [mɔɪst] [hiːt] .

Less	**tender**	**cuts**	**of**	**meat**	**are**	**tenderized**	**by**	**cooking**	**with**	**moist**	**heat**	**.**
较少的	投标	削减	的	肉	是	嫩化	经过	烹饪	和	潮湿	热	.

肉质较硬的部位需要用湿热烹饪才能使其变嫩。

[kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɪz] ['sɔfənd] [ænd; ənd] ['tendəraiz] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['sləʊli] [ɪn] ['mɔɪstʃə(r)] .

Connective	**tissue**	**is**	**softened**	**and**	**tenderized**	**by**	**cooking**	**slowly**	**in**	**moisture**	**.**
连接词	组织	是	软化	和	嫩化	经过	烹饪	缓慢地	在	水分	.

结缔组织在潮湿的环境中慢煮可以软化和嫩化。

['temprətʃə(r)] [kən'trəʊl] [ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ɪn] [miːt] ['kʊkəri] .

Temperature	**control**	**is**	**very**	**important**	**in**	**meat**	**cookery**	**.**
温度	控制	是	非常	重要的	在	肉	烹饪	.

温度控制在肉类烹饪中非常重要。

[miːt] ['luːzɪz] ['mɔɪstʃə(r)] , [fæt] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['sʌbstəns] ['djʊərɪŋ] ['kʊkɪŋ] .

Meat	**loses**	**moisture**	**,**	**fat**	**,**	**and**	**other**	**substances**	**during**	**cooking**	**.**
肉	失败	水分	,	胖的	,	和	其他	物质	期间	烹饪	.

肉类在烹饪过程中会流失水分、脂肪和其他物质。

[haʊ'evə(r)] , [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] [fæt] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'teɪnd] [ɪn] [pæn] ['drɪpɪŋ]

However	**,**	**some**	**of**	**the**	**meat**	**juices**	**and**	**fat**	**may**	**be**	**retained**	**in**	**pan**	**drippings**
然而	,	一些	的	这	肉	果汁	和	胖的	可能	是	保留	在	平底锅	滴落物

.

:

.

然而，部分肉汁和脂肪可能会残留在锅底的油滴中。

['kʊkɪŋ] ['lɒsɪz] [kæn; kən] [biː; bi] ['mɪnɪmaɪzd] [baɪ] [kən'trəʊlɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd]

Cooking	**losses**	**can**	**be**	**minimized**	**by**	**controlling**	**the**	**oven**	**temperature**	**and**
烹饪	损失	能	是	最小化	经过	控制	这	烤箱	温度	和

['faɪn(ə)l] [ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] .

final	**internal**	**temperature**	**of**	**the**	**meat**	**.**
最终的	内部的	温度	的	这	肉	.

通过控制烤箱温度和肉的最终内部温度，可以最大限度地减少烹饪损失。

['ʃrɪŋkɪdʒ] [ɪz] [ɪn'kriːst] [wen] ['haɪə(r)] ['ʌv(ə)n] ['temprətʃər] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ]

Shrinkage	**is**	**increased**	**when**	**higher**	**oven**	**temperatures**	**are**	**used**	**for**	**cooking**
收缩	是	增加	什么时候	更高	烤箱	温度	是	用过的	为了	烹饪

[ænd; ənd] [wen] [miːt] [ɪz] [kʊkt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['haɪə(r)] [ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] .

and	**when**	**meat**	**is**	**cooked**	**to**	**a**	**higher**	**internal**	**temperature**	**.**
和	什么时候	肉	是	煮熟	到	一个	更高	内部的	温度	.

使用较高的烤箱温度烹饪肉类，以及将肉类烹饪至较高的内部温度，都会增加肉类的收缩率。

[ðə; ði] [miːt] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [məʊst] ['ækjərət] [gaɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [drˈgriː] [ɒv; əv] ['dʌnnəs]

The	**meat**	**thermometer**	**is**	**the**	**most**	**accurate**	**guide**	**to**	**the**	**degree**	**of**	**doneness**
这	肉	温度计	是	这	最多	准确的	指导	到	这	程度	的	完成

[ɒv; əv] [miːt] .

of	**meat**	**.**
的	肉	.

肉类温度计是判断肉是否熟透最准确的工具。

['kʊkɪŋ] [taɪm] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['dʌnnəs] ,

Cooking	time	can	be	used	as	a	guide	to	the	degree	of	doneness	,
烹饪	时间	能	是	用过的	作为	一个	指导	到	这	程度	的	完成	,

烹饪时间可以用来判断食物的熟度。

[bʌt; bət] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [ɪz] [ə'fektɪd] [baɪ] [fæt] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃə(r)] ['kɒntent] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɔː(r)] [saɪz]

but	cooking	time	is	affected	by	fat	and	moisture	content	and	shape	or	size
但	烹饪	时间	是	做作的	经过	胖的	和	水分	内容	和	形状	或者	尺寸

[ɒv; əv] [ðə; ði] [kʌt] .

of	the	cut	.
的	这	切	.

但烹饪时间受脂肪和水分含量以及肉块的形状或大小的影响。

[taɪps] [ɒv; əv] [miːt] ['kʊkəri]

Types	of	Meat	Cookery
类型	的	肉	烹饪

肉类烹饪种类

['brɔɪlɪŋ]

Broiling
烤制

烤制

['brɔɪlɪŋ] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['tendə(r)] [steɪks] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd] [rɪb] [ænd; ənd]

Broiling	is	recommended	for	tender	steaks	from	the	loin	and	rib	and
烤制	是	受到推崇的	为了	投标	牛排	从	这	腰部	和	肋骨	和

[fɔː(r); fə(r)] [graʊnd] [miːt] ['pætiz] .

for	ground	meat	patties	.
为了	地面	肉	肉饼	.

烤制法适合烹制里脊肉和肋排上的嫩牛排以及肉饼。

[bleɪd] [steɪks] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tʃʌk] [meɪ] ['ɔːlsəʊ] [biː; bi] [brɔɪld] [ɪf] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [haɪ] - ['kwɒləti]

Blade	steaks	from	the	chuck	may	also	be	broiled	if	from	a	high	-	quality
刀刃	牛排	从	这	查克	可能	还	是	烤制	如果	从	一个	高的	-	质量

['kɑːkəs] ([juː] . [es] . [tʃɔɪs] [ɔː(r)] ['haɪə(r)]) .

carcass	(	U	.	S	.	Choice	or	higher	)	.
尸体	(	U	.	S	.	选择	或者	更高	)	.

如果取自优质胴体（美国特选级或更高级别），也可以用牛肩胛肉来烤制。

[fɔː(r); fə(r)] [best] [rɪ'zʌlts] :

For	best	results	:
为了	最好的	结果	:

为了获得最佳效果：

[set] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .

Set	oven	for	broiling	.
放	烤箱	为了	烤制	.

将烤箱设置为炙烤模式。

[pleɪs] [miːt] [ɒn] [ræk] [ɒv; əv] ['brɔɪlə(r)] [pæn] [set] [æt; ət] [ðə; ði] ['dɪstəns] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hiːt]

Place	meat	on	rack	of	broiler	pan	set	at	the	distance	from	the	heat
地方	肉	在	架子	的	肉鸡	平底锅	放	在	这	距离	从	这	热

[ˌrekə'mendɪd] [baɪ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ˌmænju'fæktʃərə(r)] .

recommended	by	the	oven	manufacturer	.
受到推崇的	经过	这	烤箱	制造商	.

将肉放在烤盘的烤架上，烤架与烤箱制造商建议的加热元件之间的距离应正确设置。

[brɔɪl] [ðə; ði] [steɪk] [ɔ:(r)] ['pætiz] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] - [hɑ:f][ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] [taɪm] [bɪ'fɔ:(r)]
Broil **the** **steak** **or** **patties** **for** **approximately** **one** **-** **half** **the** **desired** **time** **before**
烤 这 牛排 或者 肉饼 为了 大约 一 - 一半 这 想要的 时间 前
['tɜ:nɪŋ] .
turning **.**
转弯 .

将牛排或肉饼烤至所需时间的一半左右，然后翻面。

[wʌn] - [ɪntʃ] [steɪks] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] ; [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [steɪks] , - [tu:; tə] -
One **-** **inch** **steaks** **will** **require** **15** **to** **30** **minutes** **;** **2** **-** **inch** **steaks** **,** **35** **to** **55**
一 - 英寸 牛排 将要 要求 - 到 - 分钟 ; 2 - 英寸 牛排 , - 到 -
['mɪnɪts] ;
minutes **;**
分钟 ;

一英寸厚的牛排需要 15 到 30 分钟；两英寸厚的牛排需要 35 到 55 分钟；

[ænd; ənd] ¾ - [ɪntʃ] ['pætiz] , [eit][tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
and **¾** **-** **inch** **patties** **,** **8** **to** **14** **minutes** **.**
和 ¾ - 英寸 肉饼 , 8 到 - 分钟 .

以及 ¾ 英寸的肉饼，8 至 14 分钟。

['si:z(ə)n] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [æt; ət][wʌns] .
Season **,** **if** **desired** **,** **and** **serve** **at** **once** **.**
季节 , 如果 想要的 , 和 服务 在 一次 .

可根据个人口味调味，并立即食用。

[pæn] ['brɔɪlɪŋ]
Pan **broiling**
平底锅 烤制

平底锅煎烤

[ðə; ði] [seɪm] ['tendə(r)] [kʌts] ['su:təb(ə)l][fɔ:(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] [meɪ] ['ɔ:lsəʊ][bi:; bi][pæn] [brɔɪld] [ɪf] [ðeɪ]
The **same** **tender** **cuts** **suitable** **for** **broiling** **may** **also** **be** **pan** **broiled** **if** **they**
这 相同的 投标 削减 合适的 为了 烤制 可能 还 是 平底锅 烤制 如果 他们
[ɑ:(r); ə(r)][wʌn] [ɪntʃ] [ɔ:(r)] [les] [ɪn] ['θɪknəs] .
are **1** **inch** **or** **less** **in** **thickness** **.**
是 1 英寸 或者 较少的 在 厚度 .

适合烧烤的嫩肉块，如果厚度为 1 英寸或更薄，也可以用平底锅煎烤。

[fɔ:(r); fə(r)][best] [rɪ'zʌlts] :
For **best** **results** **:**
为了 最好的 结果 :

为了获得最佳效果：

[pleɪs] [mi:t] [ɪn][hɒt] ['fraɪɪŋ] [pæn][ɔ:(r)][ɒn][ə; eɪ] ['grɪdl] .
Place **meat** **in** **hot** **frying** **pan** **or** **on** **a** **griddle** **.**
地方 肉 在 热的 煎炸 平底锅 或者 在 一个 烤盘 .

将肉放入热煎锅或烤盘中。

[du:; də][nɒt][ˌeɪ di: 'di:][fæt][ɔ:(r)]['wɔ:tə(r)] .
Do **not** **add** **fat** **or** **water** **.**
做 不是 添加 胖的 或者 水 .

不要加油脂或水。

[kʊk] ['sləʊli] ['əʊvə(r)] ['mɒdərət] [hi:t] , ['tɜ:nɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
Cook **slowly** **over** **moderate** **heat** **,** **turning** **occasionally** **.**
厨师 缓慢地 超过 缓和 热 , 转弯 偶尔 .

用中火慢煮，偶尔翻动。

[pɔ:(r)] [ɒf] [ɔ:(r)] [rɪ'mu:v] [fæt][æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [ə'kju:mjuleit] .
Pour **off** **or** **remove** **fat** **as** **it** **accumulates** **.**
倒 离开 或者 消除 胖的 作为 它 积累 .

及时倒掉或清除积聚的油脂。

[braʊn] [miːt] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .
Brown **meat** **on** **both** **sides** **.**
棕色的 肉 在 两个都 侧面 .

两面都煎至棕色。

[ə'vɔɪd] [ˌəuvə'kuk] .
Avoid **overcooking** **.**
避免 煮过头 .

避免过度烹饪。

[ðə; ði]['təʊt(ə)l] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd][fɔː(r); fə(r)][pæn] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz][ə'baʊt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
The **total** **cooking** **time** **required** **for** **pan** **broiling** **is** **about** **10** **to** **20** **minutes**
这 全部的 烹饪 时间 必需的 为了 平底锅 烤制 是 关于 - 到 - 分钟
[fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [ɪntʃ] [steɪks] .
for **1** **-** **inch** **steaks** **.**
为了 1 - 英寸 牛排 .

用平底锅煎烤 1 英寸厚的牛排，总烹饪时间约为 10 至 20 分钟。

[pæn] ['fraɪɪŋ]
Pan **frying**
平底锅 煎炸

煎炸

[wen] [fæt][ɪz] ['ædɪd] [ɔː(r)] [ə'laʊd] [tuː; tə] [ə'kjuːmjəleɪt] ['djʊərɪŋ] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði] ['meθəd] [ɪz] [kɔːld]
When **fat** **is** **added** **or** **allowed** **to** **accumulate** **during** **cooking** **,** **the** **method** **is** **called**
什么时候 胖的 是 额外 或者 允许 到 积累 期间 烹饪 , 这 方法 是 称为
[pæn] ['fraɪɪŋ] .
pan **frying** **.**
平底锅 煎炸 .

烹饪过程中加入油脂或允许油脂积累的烹饪方法称为煎炸。

['tendə(r)] [kʌts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [ɔː(r)] [les] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kʊkt] [baɪ] [ðɪs]
Tender **cuts** **that** **are** **1** **inch** **thick** **or** **less** **are** **usually** **cooked** **by** **this**
投标 削减 那 是 1 英寸 厚的 或者 较少的 是 通常 煮熟 经过 这
['meθəd] .
method **.**
方法 .

厚度为 1 英寸或更薄的嫩肉通常用这种方法烹饪。

['breɪzɪŋ]
Braising
炖

炖煮

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz][best] ['suːtɪd; 'sjuːtɪd][tuː; tə] [les] ['tendə(r)] [kʌts] [sʌtʃ] [æz; əz] [raʊnd] [ɔː(r)] [tʃʌk] [steɪk] ,
This **method** **is** **best** **suited** **to** **less** **tender** **cuts** **such** **as** **round** **or** **chuck** **steak** **,**
这 方法 是 最好的 适合 到 较少的 投标 削减 这样的 作为 圆形的 或者 查克 牛排 ,

这种方法最适合处理不太嫩的肉块，例如牛臀肉或牛肩肉。

[flæŋk] [steɪk] , [pɒt] [rəʊst] , [stjuː] [biːf] , [ænd; ənd] [ʃɔrtrɪbz] .
flank **steak** **,** **pot** **roast** **,** **stew** **beef** **,** **and** **shortribs** **.**
侧翼 牛排 , 锅 烤 , 炖 牛肉 , 和 牛小排 .

牛腩排、炖牛肉、炖牛肉和牛小排。

[fɔː(r); fə(r)][best] [rɪ'zʌlts] :
For **best** **results** **:**
为了 最好的 结果 :

为了获得最佳效果：

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [braʊn] [miːt] ['sləʊli] [ɒn] [ɔːl] [saɪdz] [wɪð] [ɪ'nʌf] [fæt] [tuː; tə] [kiːp] [miːt] [frɒm; frəm]

If	desired	,	brown	meat	slowly	on	all	sides	with	enough	fat	to	keep	meat	from
如果	想要的	,	棕色的	肉	缓慢地	在	全部	侧面	和	足够的	胖的	到	保持	肉	从

['stɪkɪŋ] .

sticking	.
粘性	.

如果需要，可以用足够的油脂将肉的各个面慢慢煎至棕色，以防止肉粘锅。

[juːz] [ə; eɪ] ['hevi] [pæn] .

Use	a	heavy	pan	.
使用	一个	重的	平底锅	.

使用厚底锅。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [hɜːbs] , [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Season	with	salt	,	pepper	,	herbs	,	and	spices	if	desired	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	草药	,	和	香料	如果	想要的	.

根据个人口味，可加入盐、胡椒粉、香草和香料调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] (½ [kʌp] [ɔː(r)] [les]) .

Add	a	small	amount	of	liquid	(	½	cup	or	less	)	.
添加	一个	小的	数量	的	液体	(	½	杯子	或者	较少的	)	.

加入少量液体（½ 杯或更少）。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] .

Cover	tightly	.
覆盖	紧紧	.

盖紧。

[kʊk] ['sləʊli] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [reɪndʒ] [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] 350° (['mɒdərət]) ['ʌv(ə)n] .

Cook	slowly	over	low	heat	on	top	of	range	or	in	a	350°	(	moderate	)	oven	.
厨师	缓慢地	超过	低的	热	在	顶部	的	范围	或者	在	一个	350°	(	缓和	)	烤箱	.

在炉灶上用小火慢煮，或在 350°（中等温度）的烤箱中慢煮。

[steɪks] [wɪl] [teɪk] [wʌn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd] [pɒt] [rəʊsts] ([θriː] [tuː; tə] [faɪv] [paʊndz]) [wɪl] [teɪk]

Steaks	will	take	1	to	2	hours	and	pot	roasts	(	3	to	5	pounds	)	will	take
牛排	将要	拿	1	到	2	小时	和	锅	烤肉	(	3	到	5	磅	)	将要	拿

[θriː] [tuː; tə] [fɔːr] ['aʊəz] .

3	to	4	hours	.
3	到	4	小时	.

牛排需要 1 到 2 小时，炖牛肉（3 到 5 磅）需要 3 到 4 小时。

['rəʊstɪŋ]

Roasting
烘焙

烘焙

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)] [lɑːdʒ] , ['tendə(r)] [kʌts] .

This	method	is	recommended	for	large	,	tender	cuts	.
这	方法	是	受到推崇的	为了	大的	,	投标	削减	.

这种方法推荐用于大块、嫩的肉块。

[sʌm; səm] [biːf] [kʌts] ['suːtəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [rɪb] [rəʊst] , ['sɜːlɒɪn] [tɒp] [rəʊst] (['juː'ɛsˌdiː'eɪ]

Some	beef	cuts	suitable	for	roasting	are	rib	roast	,	sirloin	top	roast	(	USDA
一些	牛肉	削减	合适的	为了	烘焙	是	肋骨	烤	,	西冷牛排	顶部	烤	(	美国农业部

[tʃɔɪs] [ɔː(r)] ['betə(r)]) ,

Choice	or	better	)	,
选择	或者	更好的	)	,

适合烤制的牛肉部位有：肋眼牛排、西冷上腰牛排（USDA Choice 或更高等级）。

['rɪbˌaɪ] [rəʊst] ([dɛl'mɑnɪkoʊ]) , [ænd; ənd] ['bəʊnləs] [rəʊld] [rʌmp] [rəʊst] (['juːˈɛsˌdiːˈeɪ] [tʃɔɪs] [ɔː(r)]['betə(r)]
ribeye **roast** **(** **delmonico** **)** **,** **and** **boneless** **rolled** **rump** **roast** **(** **USDA** **Choice** **or** **better**
肋眼牛排 烤 (德尔莫尼科) , 和 无骨 滚动 臀部 烤 (美国农业部 选择 或者 更好的
) .
) **.**
) .

肋眼烤肉（德尔莫尼克）和无骨卷臀烤肉（USDA 特选级或更高）。

[fɔː(r); fə(r)][best] [rɪ'zʌlts] :
For **best** **results** **:**
为了 最好的 结果 :

为了获得最佳效果：

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Season **with** **salt** **and** **pepper** **,** **if** **desired** **.**
季节 和 盐 和 胡椒 , 如果 想要的 .

根据个人口味，可加入盐和胡椒粉调味。

[pleɪs] [miːt] , [fæt][ʌp] , [ɒn] [ræk] [ɪn]['əʊpən] ['ʃæləʊ] ['rəʊstɪŋ] [pæn] .
Place **meat** **,** **fat** **up** **,** **on** **rack** **in** **open** **shallow** **roasting** **pan** **.**
地方 肉 , 胖的 向上 , 在 架子 在 打开 浅的 烘焙 平底锅 .

将肉块肥肉朝上放在敞口浅烤盘的烤架上。

[ɪn'sɜːt] [ə; eɪ] [miːt] [θə'mɒmɪtə(r)] [səʊ][ðə; ði] [bʌlb] [ɪz][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['lɑːdʒɪst]['mʌs(ə)l] .
Insert **a** **meat** **thermometer** **so** **the** **bulb** **is** **in** **the** **center** **of** **the** **largest** **muscle** **.**
插入 一个 肉 温度计 所以 这 电灯泡 是 在 这 中心 的 这 最大 肌肉 .

将肉类温度计插入肉块中心，使温度计的球部位于最大肌肉的中心。

[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][duː; də][nɒt]['kʌvə(r)] .
Add **no** **water** **and** **do** **not** **cover** **.**
添加 不 水 和 做 不是 覆盖 .

不要加水，也不要盖盖子。

[rəʊst] [æt; ət]['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 325° [tuː; tə][dɪ'zaɪəd][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] ([siː] ['teɪb(ə)l]
Roast **at** **oven** **temperature** **of** **325°** **to** **desired** **internal** **temperature** **(** **see** **table**
烤 在 烤箱 温度 的 325° 到 想要的 内部的 温度 (看 桌子
[bɪ'ləʊ]) .
below **)** **.**
以下) .

在烤箱温度 325° 下烘烤至所需的内部温度（见下表）。

['taɪmteɪb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] [biːf] [wʌn]
Timetable **for** **roasting** **beef** **1**
时间表 为了 烘焙 牛肉 1

烤牛肉时间表 1

[kʌt] [ɒv; əv] [miːt] [ə'prɒksɪmət]
Cut **of** **meat** **Approximate**
切 的 肉 近似

肉块大小（约）

['redi] - [tuː; tə] - [kʊk]
ready **-** **to** **-** **cook**
准备好 - 到 - 厨师

即食

[weɪt] [ə'prɒksɪmət]
weight **Approximate**
重量 近似

重量（约）

['rəʊstɪŋ]	[taɪm]
roasting	**time**
烘焙	时间

烘焙时间

[æt; ət]	325°	F2	[ɪn'tɜːn(ə)l]	['temprətʃə(r)]
at	**325°**	**F2**	**Internal**	**temperature**
在	325°	F2	内部的	温度

内部温度为 325°F2

[ɒv; əv]	[miːt]
of	**meat**
的	肉

肉

[wen]	[dʌn]
when	**done**
什么时候	完毕

完成后

[paʊndz]	['aʊəz]	°F	°C
Pounds	**Hours**	**°F**	**°C**
英镑	小时	°F	°C

磅 小时 华氏度 摄氏度

[biːf]
Beef
牛肉

牛肉

['stændɪŋ]	ribs3
Standing	**ribs3**
常设	ribs3

立肋3

[reə(r)]	[fɔːr]	[tuː; tə]	[sɪks]	2¼	[tuː; tə]	2½	-	-
Rare	**4**	**to**	**6**	**2¼**	**to**	**2½**	**140**	**60**
稀有的	4	到	6	2¼	到	2½	-	-

罕见 4 至 6 2¼ 至 2½ 140 60

['miːdiəm]	[fɔːr]	[tuː; tə]	[sɪks]	2½	[tuː; tə]	3⅓	-	-
Medium	**4**	**to**	**6**	**2½**	**to**	**3⅓**	**160**	**70**
中等的	4	到	6	2½	到	3⅓	-	-

中等 4 至 6 2½ 至 3⅓ 160 70

[wel]	[dʌn]	[fɔːr]	[tuː; tə]	[sɪks]	2¾	[tuː; tə]	[fɔːr]	-	-
Well	**done**	**4**	**to**	**6**	**2¾**	**to**	**4**	**170**	**75**
出色地	完毕	4	到	6	2¾	到	4	-	-

做得好 4 到 6 2¾ 到 4 170 75

[reə(r)]	[sɪks]	[tuː; tə]	[eit]	2½	[tuː; tə]	[θriː]	-	-
Rare	**6**	**to**	**8**	**2½**	**to**	**3**	**140**	**60**
稀有的	6	到	8	2½	到	3	-	-

罕见 6 至 8 2½ 至 3 140 60

['miːdiəm]	[sɪks]	[tuː; tə]	[eit]	[θriː]	[tuː; tə]	3½	-	-
Medium	**6**	**to**	**8**	**3**	**to**	**3½**	**160**	**70**
中等的	6	到	8	3	到	3½	-	-

中等 6 至 8 3 至 3½ 160 70

[wel]	[dʌn]	[sɪks]	[tuː; tə]	[eit]	3½	[tuː; tə]	4¼	-	-
Well	**done**	**6**	**to**	**8**	**3½**	**to**	**4¼**	**170**	**75**
出色地	完毕	6	到	8	3½	到	4¼	-	-

做得好 6 到 8 3½ 到 4¼ 170 75

[rəʊld] [rɪb]
Rolled rib
滚动 肋骨

卷肋排

[reə(r)][faɪv][tuː; tə]['sɛvən] 2⅔ [tuː; tə] 3¾ - -
Rare 5 to 7 2⅔ to 3¾ 140 60
稀有的 5 到 7 2⅔ 到 3¾ - -

罕见 5 至 7 2⅔ 至 3¾ 140 60

['miːdiəm] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən] 3¼ [tuː; tə] 4½ - -
Medium 5 to 7 3¼ to 4½ 160 70
中等的 5 到 7 3¼ 到 4½ - -

中等 5 至 7 3¼ 至 4½ 160 70

[wel] [dʌn] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən][fɔːr][tuː; tə] 5⅔ - -
Well done 5 to 7 4 to 5⅔ 170 75
出色地 完毕 5 到 7 4 到 5⅔ - -

做得好 5 到 7 4 到 5⅔ 170 75

[rəʊld] [rʌmp]
Rolled rump
滚动 臀部

卷臀

([tʃɔɪs] [greɪd]) [fɔːr][tuː; tə][sɪks][ˌtuːˈtuː][tuː; tə] 2½ - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
(choice grade) 4 to 6 2 to 2½ 150 to 170 65 to 75
(选择 年级) 4 到 6 2 到 2½ - 到 - - 到 -

（选修等级）4至6年级 2至2.5年级 150至170年级 65至75年级

['sɜːlɔɪn] [tɪp]
Sirloin tip
西冷牛排 提示

西冷尖肉

([tʃɔɪs] [greɪd]) 3½ [tuː; tə][fɔːr] 2⅓ - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
(choice grade) 3½ to 4 2⅓ 140 to 170 60 to 75
(选择 年级) 3½ 到 4 2⅓ - 到 - - 到 -

（优等）3½ 至 4 2⅓ 140 至 170 60 至 75

[sɪks][tuː; tə][eɪt] 3½ [tuː; tə][fɔːr] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
6 to 8 3½ to 4 140 to 170 60 to 75
6 到 8 3½ 到 4 - 到 - - 到 -

6 至 8 3½ 至 4 140 至 170 60 至 75

[wʌn] [sɔːs] : [əˈdæptɪd][frɒm; frəm] [həʊm] [ænd; ənd]['gɑːd(ə)n] ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - , “ [biːf] [ænd; ənd]
1 Source : Adapted from Home and Garden Bulletin No . 118 , “ Beef and
1 来源 : 改编 从 家 和 花园 公告 不 . - , “ 牛肉 和
[viːl] [ɪn]['fæməli] [miːlz] .
Veal in Family Meals .
小牛肉 在 家庭 餐 .

1 来源：改编自家庭和园艺公告第 118 号，“家庭餐中的牛肉和小牛肉”。

” [ˌtuːˈtuː] [miːt] [æt; ət][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] ['temprətʃə(r)] [æt; ət] [stɑːt] [ɒv; əv] ['rəʊstɪŋ] .
” 2 Meat at refrigerator temperature at start of roasting .
” 2 肉 在 冰箱 温度 在 开始 的 烘焙 .

“2 开始烤制时，肉应处于冰箱温度。

[θriː] [eɪt] - [ɪntʃ] [kʌt] .
3 Eight - inch cut .
3 八 - 英寸 切 .

3 八英寸切块。

[fɔː(r); fə(r)] - - [ɪntʃ] [rɪbz] [əˈlaʊ] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [les] [taɪm] .

For	10	-	inch	ribs	allow	about	30	minutes	less	time	.
为了	-	-	英寸	肋骨	允许	关于	-	分钟	较少的	时间	.

10英寸的肋排需要减少大约30分钟的烹饪时间。

[ˈkʊkɪŋ] [vəˈraɪəti] [miːts]

Cooking	Variety	Meats
烹饪	种类	肉类

烹饪杂碎

[vəˈraɪəti] [miːts] [ɪnˈkluːd] [ˈlɪvə(r)] , [breɪnz] , [hɑːt] , [ˈkɪdniz] , [ˈswiːtbredz] , [ænd; ənd] [tʌŋ] .

Variety	meats	include	liver	,	brains	,	heart	,	kidneys	,	sweetbreads	,	and	tongue	.
种类	肉类	包括	肝	,	大脑	,	心	,	肾脏	,	甜面包	,	和	舌头	.

杂碎包括肝脏、脑、心脏、肾脏、胸腺和舌头。

[vəˈraɪəti] [miːts] [ɑː(r); ə(r)] [ˈveri] [ˈperɪʃəb(ə)l] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈfrəʊz(ə)n][ɔː(r)] [kʊkt] [æz; əz] [suːn]

Variety	meats	are	very	perishable	and	should	be	frozen	or	cooked	as	soon
种类	肉类	是	非常	易腐烂的	和	应该	是	冷冻	或者	煮熟	作为	很快

[æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] .

as	possible	.
作为	可能的	.

内脏等动物性食物非常容易变质，应尽快冷冻或煮熟。

[ˈlɪvə(r)]

Liver
肝

肝

[biːf] [ˈlɪvə(r)][ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [breɪzd] [ɔː(r)][fraɪd] .

Beef	liver	is	usually	braised	or	fried	.
牛肉	肝	是	通常	炖	或者	油煎	.

牛肝通常是炖煮或煎炸的。

[kɑːf][ˈlɪvə(r)][ɪz] [ˈfriːkwəntli] [brɔɪld] , [pæn] [brɔɪld] , [ɔː(r)][pæn][fraɪd] .

Calf	liver	is	frequently	broiled	,	pan	broiled	,	or	pan	fried	.
小牛	肝	是	频繁地	烤制	,	平底锅	烤制	,	或者	平底锅	油煎	.

小牛肝通常采用烤、煎或炒的方式烹饪。

[ðə; ði][ˈaʊtə(r)] [ˈmembreɪn] ([skɪn]) [meɪ] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm][ˈlɪvə(r)][bɪˈfɔː(r)] [ˈkʊkɪŋ] .

The	outer	membrane	(	skin	)	may	be	removed	from	liver	before	cooking	.
这	外	膜	(	皮肤	)	可能	是	已移除	从	肝	前	烹饪	.

烹饪前可以去除肝脏的外膜（皮）。

[breɪnz]

Brains
大脑

大脑

[breɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] [ænd; ənd] [ˈveri] [ˈtendə(r)][ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] [ˈdelɪkət] [ˈfleɪvə(r)] .

Brains	are	soft	and	very	tender	and	have	a	delicate	flavor	.
大脑	是	柔软的	和	非常	投标	和	有	一个	精美的	味道	.

脑组织柔软嫩滑，味道清淡。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的牛肉屠宰、分割、(Beef Slaughtering, Cutting, Preserving,)
第3/3页

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] , [fraɪd] , [breɪzd] , [ɔː(r)] [kʊkt] [ɪn] ['lɪkwɪd] .

They	may	be	broiled	,	fried	,	braised	,	or	cooked	in	liquid	.
他们	可能	是	烤制	,	油煎	,	炖	,	或者	煮熟	在	液体	.

可以烤、炸、炖或用液体煮。

[hɑːt]

Heart

心

心

[hɑːt] [ɪz] ['fleɪvəfʊl] [bʌt; bət] [nɒt] ['veri] ['tendə(r)] .

Heart	is	flavorful	but	not	very	tender	.
心	是	美味的	但	不是	非常	投标	.

心肉味道鲜美，但不够嫩。

['breɪzɪŋ] [ɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪn] ['lɪkwɪd] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] .

Braising	or	cooking	in	liquid	is	recommended	.
炖	或者	烹饪	在	液体	是	受到推崇的	.

建议采用炖煮或液体烹煮的方式。

['kɪdniz]

Kidneys

肾脏

肾脏

[biːf] ['kɪdniz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] ['lɪkwɪd] [ɔː(r)] [breɪzd] .

Beef	kidneys	should	be	cooked	in	liquid	or	braised	.
牛肉	肾脏	应该	是	煮熟	在	液体	或者	炖	.

牛肾应该用液体煮熟或炖煮。

[bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] , [rɪ'muːv] ['membreɪn] [ænd; ənd] [hɑːd] [pɑːts] .

Before	cooking	,	remove	membrane	and	hard	parts	.
前	烹饪	,	消除	膜	和	难的	部分	.

烹饪前，去除薄膜和硬质部分。

[slaɪs] [ɔː(r)] [kʌt] ['kɪdni] [ɪn] ['piːsɪz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Slice	or	cut	kidney	in	pieces	,	if	desired	.
片	或者	切	肾	在	件	, 如果		想要的	.

如果需要，可以将肾脏切片或切成块。

['swiːtbredz]

Sweetbreads

甜面包

甜面包

['swiːtbredz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [tuː] [lobs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['θaɪməs] [glænd] [ləʊ'keɪtɪd] [ɪn] [ðə; ði] [nek]

Sweetbreads	are	the	two	lobes	of	the	thymus	gland	located	in	the	neck
甜面包	是	这	二	叶	的	这	胸腺	腺	位于	在	这	脖子

[ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['tendə(r)] [miːt] .

and	are	a	tender	meat	.
和	是	一个	投标	肉	.

胸腺是位于颈部的胸腺的两个叶，肉质鲜嫩。

[viːl] , [kɑːf] , [ænd; ənd] [jʌŋ] [biːf] ['fɜːnɪʃ] ['nɪəli] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['swiːtbredz] .

Veal	,	calf	,	and	young	beef	furnish	nearly	all	of	the	sweetbreads	.
小牛肉	,	小牛	,	和	年轻的	牛肉	提供	几乎	全部	的	这	甜面包	.

小牛肉、小牛和幼牛几乎提供了所有的胸腺。

[æz; əz][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [mə'tjuəz] , [ðə; ði] ['θaɪməs] [glænd] [ˌdisə'piə] .

As	the	animal	matures	,	the	thymus	gland	disappears	.
作为	这	动物	成熟	,	这	胸腺	腺	消失	.

随着动物成熟，胸腺会消失。

['swi:tbredz] [meɪ] [bi:; bi] [brɔɪld] , [fraɪd] , [breɪzd] , [ɔ:(r)] [kʊkt] [ɪn]['lɪkwɪd] .

Sweetbreads	may	be	broiled	,	fried	,	braised	,	or	cooked	in	liquid	.
甜面包	可能	是	烤制	,	油煎	,	炖	,	或者	煮熟	在	液体	.

甜面包可以烤、炸、炖或用液体烹制。

[ju:] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs]

U	.	S	.	GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE
U	.	S	.	政府	印刷	办公室

美国政府印刷局

[fɔ:(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsu:pərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , [ju:] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs]

For	sale	by	the	Superintendent	of	Documents	,	U	.	S	.	Government	Printing	Office
为了	销售	经过	这	校长	的	文件	,	U	.	S	.	政府	印刷	办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɒʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . -

Washington	,	D	.	C	.	20402
华盛顿	,	D	.	C	.	-

华盛顿特区 20402

[stɒk] ['nʌmbə(r)] - - - - - - ['sɛvən]

Stock	Number	001	-	000	-	03579	-	7
库存	数字	-	-	-	-	-	-	7

库存编号 001-000-03579-7

[klɑ:s] # [ə; eɪ][wʌn] . [naɪn] : -

Class	#	A	1	.	9	:	2261
班级	#	一个	1	.	9	:	-

A类 1.9：2261

☆ [ju:] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] : - [əʊ] - - - -

☆	U	.	S	.	GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE	:	1977	O	-	217	-	437
☆	U	.	S	.	政府	印刷	办公室	:	-	哦	-	-	-	-

☆ 美国政府印刷局：1977 O-217-437

[-] [nəʊts] .

Transcriber's	Notes	.
转录员的	笔记	.

转录者注释。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)z][ænd; ənd] [ˌverɪ'eʃən] [ɪn] ['spelɪŋ] .

Silently	corrected	typographical	errors	and	variations	in	spelling	.
默默	已更正	印刷	错误	和	变体	在	拼写	.

默默地改正了拼写错误和排版差异。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][wɒz; wəz] ['prɪntɪd] [ɪn] [tu:] ['kɒləm] [tekst] [wɪð] [ɪˌlʌs'treʃən] ['sʌmtaɪmz] ['spænɪŋ] [bəuθ] ['kɒləms] .

The	original	was	printed	in	two	column	text	with	illustrations	sometimes	spanning	both	columns	.
这	原来的	曾是	打印	在	二	柱子	文本	和	插图	有时	跨越	两个都	列	.

原版采用双栏文本印刷，插图有时会跨越两栏。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [rɪ'djuːs] [ˌæmbɪ'gjuːəti; ˌæmbɪ'gjuːɪti] ,

In	order	to	reduce	ambiguity	,
在	命令	到	减少	歧义	,

为了减少歧义，

[ðə; ði] [ɪˌlʌs'treʃən] [hæv; həv] [biːn] [muːvd] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tuː; tə][ðə; ði] ['pærəgrɑːf] [ðæt] [ri'fəːz] [tuː; tə] [ðem; ðəm] .

the	illustrations	have	been	moved	adjacent	to	the	paragraph	that	refers	to	them	.
这	插图	有	到过	已搬	邻近的	到	这	段落	那	指	到	他们	.

插图已移至提及它们的段落旁边。

[ðə; ði]['kʌvə(r)] / ['taɪt(ə)l][peɪdʒ] ['ɪmɪdʒ] [hæz; həz] [biːn] [ˌriː'tʌtʃ, 'riːtʌtʃ][tuː; tə] [rɪ'muːv] [flɔːz] .

The	cover	/	title	page	image	has	been	retouched	to	remove	flaws	.
这	覆盖	/	标题	页	图像	有	到过	修图	到	消除	缺陷	.

封面/标题页图片经过修饰，去除了瑕疵。

[ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents] ['entri] “ ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ” [hæz; həz] [biːn] [rɪ'pleɪsd] [wɪð] “ ['kʌtɪŋ] ” [tuː; tə] [mætʃ] [ðə; ði]['æktʃuəl][tekst] ['hedɪŋ] .

The	table	of	contents	entry	“	Cutting	”	to	match	the	actual	text	heading	.
这	桌子	的	内容	入口	“	切割	”	到	匹配	这	实际的	文本	标题	.

目录中的“切割尸体”条目已替换为“切割”，以与实际文本标题保持一致。

['fɒtnoʊt] [hæv; həv] [biːn] [ɹɪn'ʌmbəd] .

Footnotes	have	been	renumbered	.
脚注	有	到过	重新编号	.

脚注已重新编号。

['fɪgəz] - [ænd; ənd] - [wɜː(r); wə(r)] [ˌmɪs'leɪbəl] .

Figures	65	and	66	were	mislabeled	.
数据	-	和	-	是	标签错误	.

图 65 和图 66 的标签有误。

[ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [swɒpt] .

They	have	been	swapped	.
他们	有	到过	交换	.

它们被调换了。

['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntənet] ['ɑːkaɪv] .

Images	of	the	original	pages	are	available	through	Internet	Archive	.
图片	的	这	原来的	页面	是	可用的	通过	互联网	档案	.

原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['diːteɪlz] / CAT78693456

See	https	:	/	/	archive	.	org	/	details	/	CAT78693456
看	https	:	/	/	档案	.	组织	/	细节	/	CAT78693456

参见 https://archive.org/details/CAT78693456

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神